
EX LIBRIS ANNE WILLAN

7th

Digby



85,[illegible]

LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET
BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE ſorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes ſortes de Pâtiſſeries: avec des nouveaux deſſeins de Tables.

Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuiſine.

TOME PREMIER.

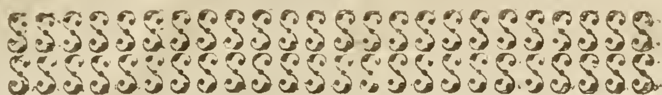


A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis l'Eſcalier de la Cour des Aides, à la Bonne Foy couronnée.

M. DCCXXIX.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.



TABLE

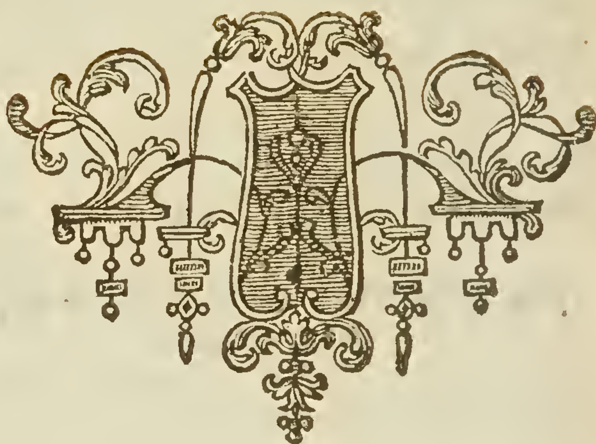
DE MODELES DE REPAS ET DE MENUS.

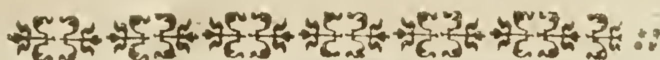
MODELES DE REPAS ET DE MENUS en maigre.

Liste

Voyez là-deſſus la Table des Matieres.

Fin de la Table des Modeles de Repas & de Menus.





APPROBATION.

J'Ay lû par l'ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, *Le nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois*, & *Nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits.*: Et je n'y ay rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'Impreſſion. Fait à Paris ce 18. Janvier 1727.

Signé, BURETTE.



PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amez & feaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; Salut. Nôtre bien amé CLAUDE PRUDHOMME Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit faire im-

primer & donner au Public *Le Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois*, avec *la Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits*, s'il Nous plaisoit luy accorder nos Lettres de Privilege sur ce necessaires; offrant pour cet effet de le faire imprimer en bon papier & en beaux caracteres, suivant la feüille imprimée & attachée pour modele sous le contrescel des Presentes. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter ledit Exposant; Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes, de faire imprimer ledit Livre ci-dessus specifié en un ou plusieurs volumes, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon luy semblera, sur papier & caracteres conformes à ladite feüille imprimée & attachée sous nôtredit contrescel; & de le vendre, faire vendre & débiter par tout nôtre Royaume, pendant le tems de huit années consecutives, à compter du jour de la datte desdites Presentes. Faisons défenses à toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de nôtre obeïssance: Comme aussi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, ven-

dre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Livre en tout ou en partie, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de luy, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cens livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles, que l'impression de ce Livre sera faite en nôtre Royaume & non ailleurs, & que l'Impétrant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celuy du 10 Avril 1725. & qu'avant que l'exposer en vente, le manuscrit ou imprimé qui aura servi de Copie à l'impression dudit Livre, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de nôtre très-cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France le Sieur

Fleuriau d'Armenonville, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtre cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France le Sieur Fleuriau d'Armenonville, Commandeur de nos Ordres : le tout à peine de nullité des Preſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant ou ſes ayans cauſes pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie deſdites Preſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Livre, ſoit tenuë pour deuëment ſignifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conſeillers & Secretaires, foy ſoit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huiſſier ou Sergent de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & neceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Paris le treiziéme jour du mois de Février, l'an de grace mil

ſept cens vingt-ſept, & de nôtre Regne le douziéme. Par le Roy en ſon Conſeil, CARPOT.

Regiſtré ſur le Regiſtre VI. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n. 367. fol. 352. conformément aux anciens Reglemens, confirmez par celuy du 28. Février 1723. A Paris le quatorze Février 1727.

Signé BRUNET, Sindic.

Le prix eſt de quatre livres dix ſols.

PLATS.

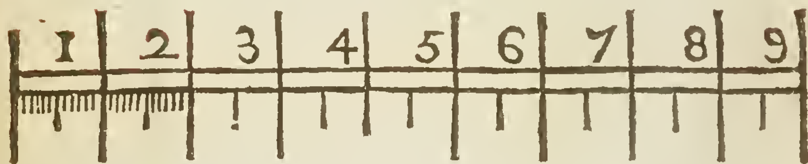
Grand.	Moyen.	Petit.
16 *poûces* $\frac{1}{2}$.	15 *poûces.*	12 *poûces.*

Hors-d'œuvres.	Hors-d'œuvres ſur les Colliers.
10 *poûces* $\frac{1}{4}$.	10 *poûces* $\frac{1}{4}$.

Echelle de neuf pieds.



L'on pourra voir par cette Echelle la longueur & la largeur des Tables.

Machine, autrement dit Surtout, pour ſervir au milieu d'une grande Table; qu'on laiſſe pendant tous les Services.





LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toutes ſortes de Repas en gras & en maigre, les Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode ; & toutes ſortes de Pâtiſſeries.



LE plaiſir de la Table eſt de tout âge, de tout ſexe & de toute Nation ; & il n'y en a aucune qui ne veüille être ſervie à la Françoiſe. Le bon goût & la ſanté ſont également intereſſez à la délicateſſe des Aprêts & à

la propreté des Services. Ce ſont les deux parties que ce Livre-ci renferme : Il apprend à aprêter toutes ſortes de mets gras & maigres, &c. les ſervir avec goût. Il ne manque à cela, pour achever tout ce qui regarde le manger, que de parler des Confitures & Liqueurs ; mais cette derniere partie des Services de Table mérite à part un troiſiéme Tome, qui ſuivra ces deux-ci, où la Cuiſine eſt traitée à fond ; en ſorte que les trois Tomes font le corps complet, & ils ſont neceſſaires non ſeulement à tous Officiers de Bouche, mais même à toutes perſonnes qui voudront manger quelque choſe de bon & de propre, Grands Seigneurs & Bourgeois, à la Ville ou à la Campagne : car on y apprend à mettre tout en uſage ; & il y a autant d'épargne que de plaiſir & d'agrément pour tout le monde à pratiquer ce qui eſt ici enſeigné : on y a à choiſir, & on pourra pouſſer la choſe tant & ſi peu loin qu'on voudra.

Du Maître d'Hôtel.

LES fonctions de Maître d'Hôtel regardent la dépenſe generale qui ſe fait journellement dans une grande Mai-

ſon, ſelon l'ordre qui lui en eſt donné par le Seigneur ou par ſon Intendant.

Le Maître d'Hôtel doit être entendu & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans la Maiſon ; & en prenant poſſeſſion de ſa Charge, il doit dreſſer un état détaillé de toute la Vaiſſelle d'argent, des Porcelaines, du Linge & des Uſtenciles de l'Office, en faire autant dans la Cuiſine, & viſiter toutes les Proviſions, marquer le tout exactement ſur un Regiſtre, le préſenter au Seigneur ou à l'Intendant pour qu'il le ſigne, & il le gardera pour le repreſenter au beſoin. C'eſt à lui de choiſir de bons Officiers, tant d'Office, que de Cuiſine, & à les changer, de même que les Marchands qui fourniſſent la Maiſon, quand les uns & les autres ne ſe trouvent pas capables ou ne font pas leur devoir.

Il doit ſe fournir de tout ce qui eſt neceſſaire dans la Maiſon, & délivrer ce qu'il faut aux Domeſtiques, ſans les chagriner ; en prenant garde de ne rien donner de trop à perſonne, pour que le bien du Maître ne ſe diſſipe point.

C'eſt à lui à faire marché avec un Boulanger, pour fournir le pain de la Table & celui des Domeſtiques. Il le lui fera apporter tous les jours à l'Office, &

celui des Domeſtiques leur ſera diſtribué par l'Officier.

Il faut auſſi qu'il ſe connoiſſe en Vin pour la Table du Seigneur, en toutes ſortes de Liqueurs, & en Vin commun, qu'il achetera en piece & le mettra ès mains de l'Officier pour en faire la diſtribution, & lui en faire rendre compte ſur un Etat.

Il doit encore ſe connoître en Viande, & faire marché par écrit avec un Boucher à tant la livre pour toute l'année, tant Bœuf, Veau que Mouton; avoir ſoin de faire peſer la Viande devant lui, & en tenir un Memoire exact.

Il doit pareillement faire marché avec un Rôtiſſeur pour l'année, à tant chaque piece, tant pour la Volaille que pour le Gibier. S'il ne fait point marché à l'année, il doit aller de temps en temps à la Vallée, pour ſçavoir le prix courant de toutes choſes, ſuivant les temps & les ſaiſons, & prendre là-deſſus les meſures neceſſaires pour le profit du Seigneur.

Il en fera de même chez un Chaircutier, pour qu'il le fourniſſe de Lard, de Jambon de Mayence, de Bayonne & autres; de Sauciſſes, d'Andoüilles, Langues fourrées & autres choſes concer-

nant les Entremets ; même de Sain-Doux & de Vieux-Oing.

Il doit aussi se connoître en toutes sortes de Poissons tant de mer que d'eau douce, & en toutes sortes de Légumes & de Fruits.

Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le Sucre, les Epiceries, Bougies, Flambeaux de Poing, Huile & autres Marchandises necessaires à la Maison ; & avec un Chandelier pour la Chandelle.

Il est aussi de son devoir d'avoir soin du Sel, du Poivre, du Clou, de la Muscade, du Massis, de la Canelle, du Poivre long, Gomme Adragante, Ecorces de Citron vertes confites, Musc, Ambre gris, Sucre, Morilles, Mousserons, Trufles, Anchois, Olives, Vinaigre de toutes sortes de Fleurs, & de toutes sortes de Fromage, de Brie, de Marolle, de Parmessan, de Roquefort, & autres choses dont il faut qu'il fournisse chaque jour la Cuisine & l'Office.

Il aura soin des Batteries de Cuisine, & fera raccommoder & remplacer tout ce qui est necessaire à l'Office & la Cuisine.

L'Eté, il fera pour l'Hiver la Provision de Bois & Charbon, pour la Chambre & pour la Cuisine : fera dis-

tribuer le tout à propos, & prendra garde qu'il ne s'en consomme trop à la Cuisine.

Il doit aussi faire marché pour l'Avoine, le Foin & la Paille; en faire les provisions, quand il y en a le plus en abondance, & qu'elles sont à meilleur marché & fournir pour l'Ecurie tous les ustenciles qui y sont necessaires.

Il faut qu'il sçache bien dresser un Menu & regler les Services de toutes les differentes Tables qu'il plaira au Seigneur d'avoir; & cet Officier doit connoître la delicatesse de toutes sortes d'Entrées, Potages, Rôts & Entremets; car sans cela il lui est impossible de dresser un Menu dans la derniere perfection.

Quand le Maître voudra donner un Repas extraordinaire, c'est au Maître d'Hôtel à prendre ses précautions sept ou huit jours auparavant, pour s'informer chez les Marchands, sçavoir ce qu'il aura de meilleur chez le Boucher, chez le Rôtisseur, au Marché, & par tout, afin d'avoir ce qu'il y a de plus nouveau & de meilleur; il visitera la Vaisselle & la Batterie de Cuisine; songera au Fruit & à la quantité de Corbeilles & de Compotes qu'il aura à servir; prendra un beau plan pour sa Ta-

ble, en y arrangeant tous ſes Services, & remarquant bien les differentes grandeurs de ſes plats, & ce qu'il mettra dedans ; ſe munira toûjours plus qu'il pourra de Vaiſſelle & de Batterie, & en jettant un beau plan de Table, il fera ſes Menus le mieux & le plus délicatement qu'il pourra ; & s'il faut pour ſervir, plus d'Officiers qu'il n'y en a au ſervice du Maître, il doit voir avec les Chefs de la Maiſon qui on prendra, pour que tout aille bien, & que rien ne s'égare à la Cuiſine & à l'Office.

Il fera toûjours mettre le Couvert de bonne heure, ayant ſoin que le tout ſoit bien arrangé, & le Buffet bien garni, que le Domeſtique ſoit tout prêt à ſervir & n'interrompe pas les perſonnes qui ſont à table.

Après qu'il aura ſervi un Service, il ſe tiendra un moment auprès de la Table, pour voir ſi perſonne n'a rien à lui dire ſur le Service : & ſi on ſe plaignoit d'un Plat, il doit le dire honnêtement à l'Officier de Cuiſine qui l'aura fait, afin qu'une autre fois il y prenne garde : & ſi on le loüoit de quelques Plats, en avertir de même les Officiers, afin qu'ils continuent dans le même goût.

Il ne faut point laisser trop long-temps les Maîtres à chaque Service, de peur qu'ils ne s'ennuyent : on ne les laissera qu'un quart d'heure ou un quart d'heure & demi à chaque Service, suivant au surplus la coûtume du Maître.

Un quart d'heure après qu'il aura servi, il retournera à la Cuisine, & fera arranger tous ses Plats proprement essuyez sur une Table, autre que celle où l'on a travaillé, & qui sera couverte d'une nappe bien blanche, pour essuyer le dessous des Plats qui gâteroient la Table du Maître. Ensuite le Maître d'Hôtel appellera tout son monde, pour enlever les Plats, après avoir encore donné le coup d'œil sur son Service, afin de remarquer la grandeur de ses Plats, grands, moyens & petits, & comment ils doivent être placez : car rien n'est plus désagreable que de voir un Service embroüillé, confus ou mal rangé ; cela diminuë le Service de moitié. En ôtant un Plat de dessus la Table, il en remettra un autre, afin de ne pas approcher les personnes qui sont à table, plusieurs fois de suite, crainte de les incommoder.

Après le dernier Service de Cuisine, il ira voir son Fruit à l'Office, & le

fera arranger ſur une Table, de la même façon qu'il doit être ſervi ſur la Table du Seigneur, afin qu'il remarque où il placera ſes Corbeilles, ſes Compotes & autres: & pour ſervir le Fruit, il ôtera généralement tout ce qui eſt deſſus la Table, avant que de poſer le premier Plat de Fruit. Après qu'il aura ſervi tout, il reſtera un moment, pour ſçavoir ſi on n'a rien à lui dire ſur le Fruit; & enſuite il ira à la Cuiſine remarquer ce qu'il a deſſervi, voir s'il n'y a rien qui puiſſe ſe ſervir une ſeconde fois, & ordonnera le reſte pour toutes les Tables d'Officiers, Demoiſelles & autres.

Quand vous aurez un Repas reglé à donner, vous aurez attention au nombre des Perſonnes, pour placer vos couverts, & à la qualité des Viandes pour les bien ordonner, afin d'éviter le voiſinage de deux Plats d'une même façon, ſans en intermedier un d'une autre ſorte; car autrement la choſe ſeroit de mauvaiſe grace, & pourroit contraindre le goût de quelques-uns de la Table, chacun n'aimant pas la même choſe.

Vous obſerverez auſſi la forme de la Table, ſoit ronde, ſoit ovale, coupée ou quarrée, pour la diſpoſition de vos Plats & de vos Couverts, afin qu'il y ait

un tel ordre, que chacun puiſſe prendre ce qui conviendra à ſon appetit, & que ceux qui ſerviront ne ſoient contraints en rien, & n'incommodent perſonne en ſervant ou deſſervant, qui eſt une choſe fort déſagreable, & qui neanmoins n'arrive que trop ſouvent.

TABLE

De ſix à huit Couverts, ſervie à un grand Plat, deux moyens & quatre petits.

Premier Service pour un Dîné.

Une piece de Bœuf, garnie de petits Pâtez & d'Hatteleres de Ris deveau, & une eſſence de Jambon deſſus.

Deux Potages : Un d'une Biſque de Pigeons.

Un autre d'un Chapon gras aux Laituës & aux pointes d'Aſperges.

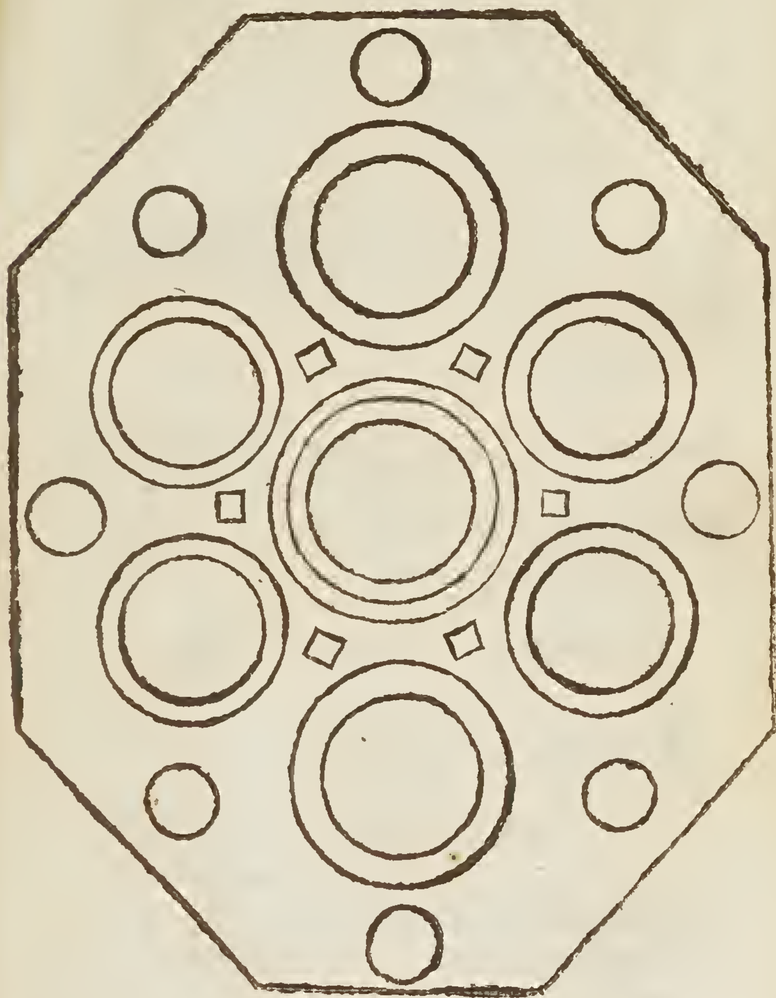
Quatre Entrées.

Deux Poulets gras à l'Angloiſe à la broche, & une eſſence de Jambon deſſus.

Des Filets mignons aux Laituës.

Un Pâté chaud de Lapreaux.

Table de ſix à huit Couverts, ſervie à un grand Plat, deux moyens, & quatre petits.





Deux petits Oiſons aux pointes d'Aſperges.

SECOND SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Un de deux Campines.
Un autre de deux Levreaux.
Un autre de huit Pigeons.
Deux Salades.
Deux Sauſſes.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le Plat du milieu, un Jambon cuit à la broche.

Pour les deux bouts, une Tourte de Crême, & un Plat de Petits-choux.

Quatre moyens Entremets.

Un Pain au Jambon.

Des Ris-de-veau piquez à la broche, & un jus deſſous.

Un Ragoût de Mouſſerons.

Des Aſperges au jus.

Ce Service peut ſervir pour un Soupé, changeant la piece de Bœuf en un quartier de Veau ou Aloyau, ou une autre groſſe Entrée.

TABLE

De dix à douze Couverts, servie à neuf : sçavoir, un grand Plat, deux moyens, quatre petits, deux Hors-d'œuvres.

PREMIER SERVICE POUR UN SOUPE'.

POur le Plat du milieu un Oil.

Deux moyennes Entrées.

Une Terrine de Perdreaux aux choux.
Une Terrine de filets de Canard à la purée verte.

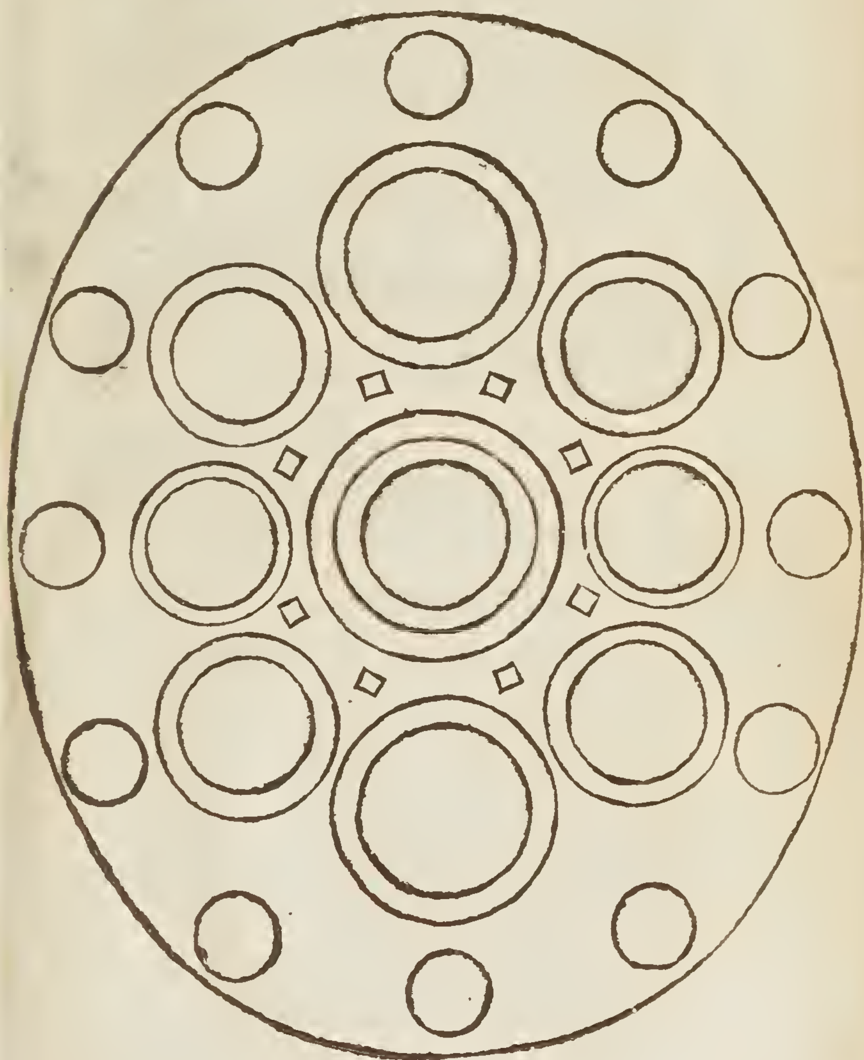
Quatre moyennes Entrées.

Une Tourte de Pigeons.
Deux Poulardes en galantine.
Un filet de Bœuf piqué, aux concombres.
Une Grenade au sang.

Deux Hors-d'œuvres.

Des Cailles à la poële.
Des petits Poulets à la cendre, avec une essence de Jambon dessus.

Table de dix à douze Couverts, ſervie à neuf; ſçavoir un grand Plat, deux moyens, quatre petits, deux Hors-d'œuvres.



SECOND SERVICE.

Pour le Plat du milieu, un petit quartier de Veau piqué & ſervi dans ſon jus.

Quatre Plats de Rôt ; deux de noir, & deux de blanc.

Deux Plats ; dans chacun une Poule de Coq, garnie de Poulets aux œufs.

Un de quatre Lapreaux.

Un de Feſandeaux, garnis de Cailleteaux.

Quatre Hors d'œuvres.

Deux Salades.

Et deux Sauſſes.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le Plat du milieu, un Pâté de Perdrix, ou une Hure de Sanglier.

Deux moyens Plats.

Une Omelette à la Noaille.

Un Plat de Crême frite, garni de beignets de pêches dans la ſaiſon, au autres.

Quatre moyens.

Un Ragoût de Truffes vertes.

Un plat d'Artichaux à la braiſe, au Jambon.

Un plat de petits Pois dans la saison.
Un Ragoût de queuës d'Ecrevices.

Deux Hors-d'œuvres.

Un plat d'Animelles frites.
Et un plat de Ramequins.

TABLE

De quatorze à quinze Couverts, servie à trois grands plats, quatre moyens, & quatre petits.

PREMIER SERVICE POUR UN SOUPE'.

POur le plat du milieu un Ros-de-bif de mouton aux fines herbes.

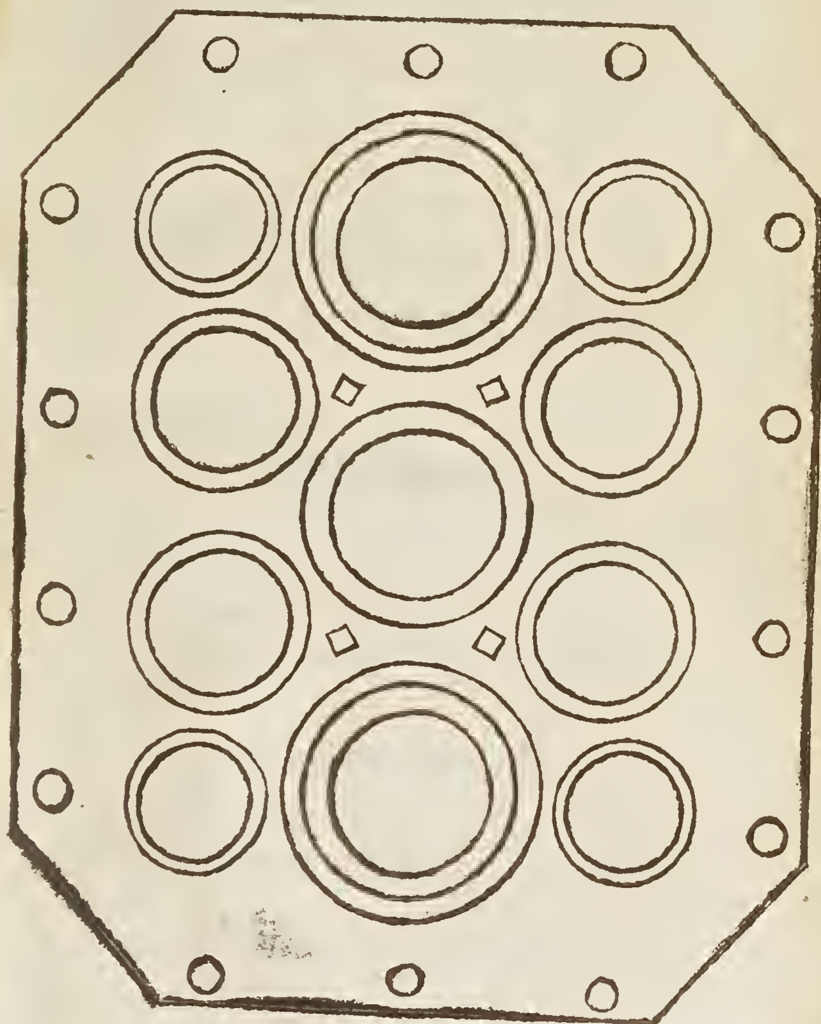
Deux Potages.

Un Potage de Poulets à la purée verte.
Un Potage de Pigeons aux Ecrevices.

Quatre moyennes Entrées.

Un Pâté chaud de Cailles.
Une terrine de tendrons de Veau & de Pigeons aux pois.
Deux Faisans à la sausse à la Carpe.
Un Poupeton de Perdreaux.

Table de quatorze à quinze couverts, servie à trois grands Plats, quatre moyens, & quatre petits.





Quatre Hors-d'œuvres.

Une Marinade de Poulets gras.
Des queuës de Mouton frites.
Des Fricandeaux aux Cardons d'Espagne.
Des Sarcelles aux Olives.

SECOND SERVICE.

Un grand plat de Rôt, composé de deux petits Marcassins.

Deux moyens.

Dans chacun un Faisan garni de quatre Perdreaux.

Quatre moyens.

Un de deux Campines.
Un de quatre Poulets aux œufs.
Un de huit Pigeons.
Et un de douze Cailles, ou de Tourterelles.

Quatre Hors-d'œuvres.

Deux Salades.
Deux assiettes d'Oranges ou de Citrons.
On peut servir dans les deux flancs, deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Un Pâté de Jambon pour le plat du milieu.

Pour les deux bouts, un plat de Blanc-manger.

Un plat de Crême de Chocolat.

Quatre moyens plats d'Entremets.

Un plat de Truffes.
Un plat de Ris-de-veau frits.
Un plat d'Oeufs au blanc de Perdrix.
Et des Croûtes aux Ecrevices.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un Pain aux Champignons.
Des Cardes au jus.
Un Ragoût de Foyes gras.
Et un Ragoût de Crêtes aux Mousserons & aux Truffes vertes.

TABLE

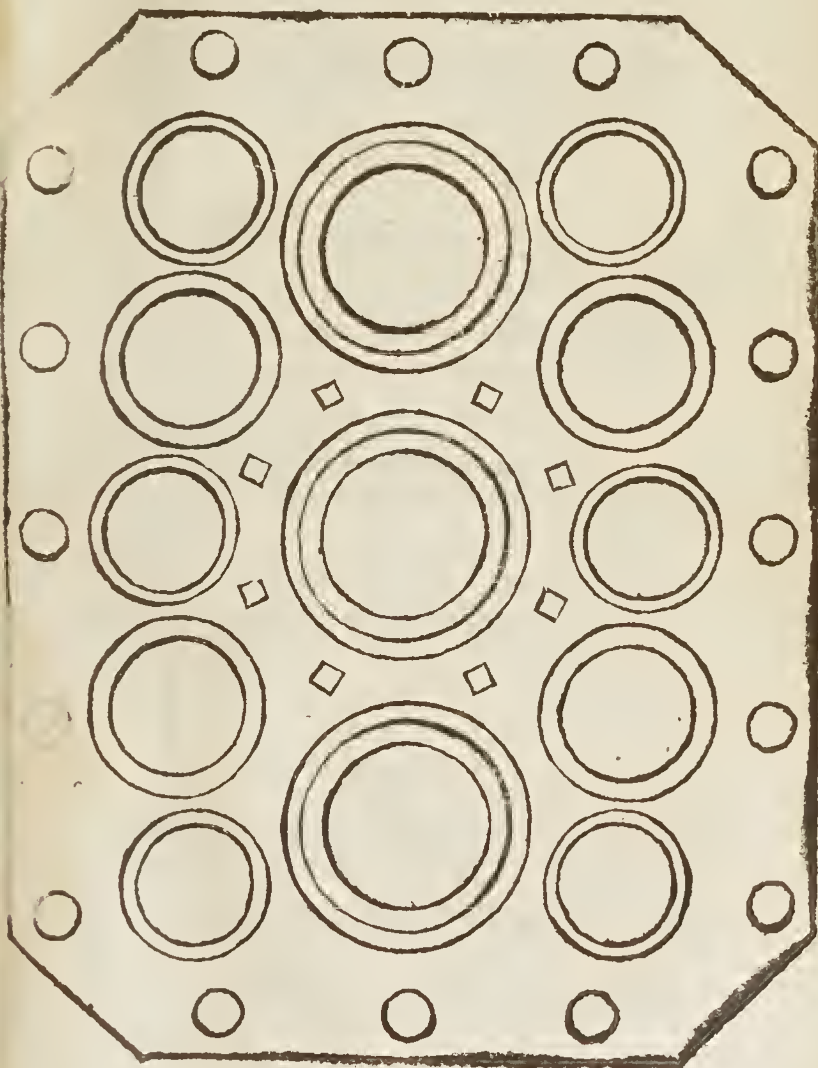
De quinze à seize Couverts à Soupé, servie d'un grand plat, deux moyens, quatre petits, & six Hors-d'œuvres.

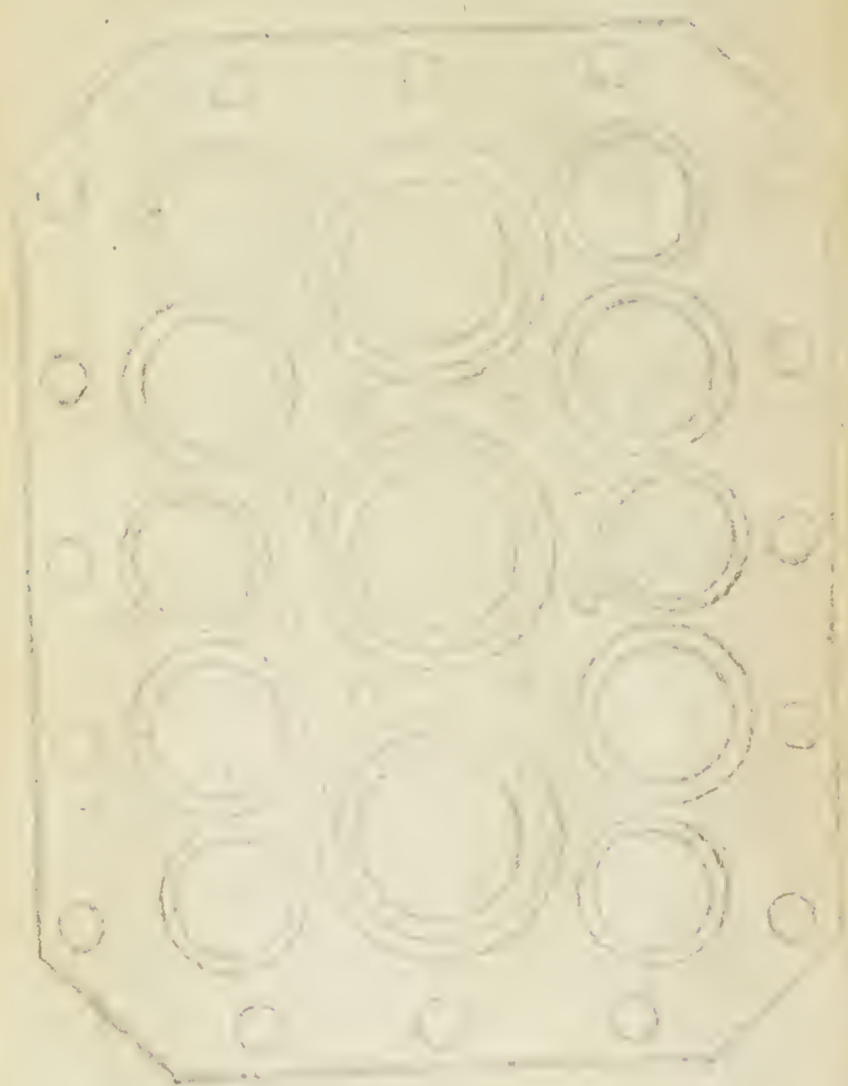
POur le plat du milieu, un quartier de Veau de riviere dans son jus.

Pour les deux bouts,

Un

Table de quinze à ſeize Couverts, à Soupé, ſervie d'un grand Plat, deux moyens, quatre petits, & ſix Hors-d'œuvres.





Un Pâté Royal.

Une terrine de Faiſans aux Truffes vertes.

Quatre Potages.

Une d'une Poularde aux Oignons.

Un de Cannetons à la purée verte.

Un de Cailles au Coulis à la Reine.

Un d'une Biſque de Pigeons.

Six Hors-d'œuvres.

Un de Perdreaux aux fines herbes à la broche, avec une eſſence de Jambon.

Un de Poularde accompagnée.

Un Poupeton de Tourterelles.

Un de Cannetons gras au jus.

Un de Fricandeaux de Mouton à la Paſſe-pierre.

Un de Filets de Bœuf farcis à la braiſe, avec un ragoût de Mouſſerons deſſus.

SECOND SERVICE.

Sept plats de Rôt.

Pour le plat du milieu deux Marcaſſins.

Pour le fil de la Table, deux Poules de Coq, garnies de quatre Poulets aux œufs.

Un de deux Campines, garni de Poulets gras.

Pour les quatre moyens,
Un de Perdreaux.
Un de Faisandeaux.
Un de Cailles.
Un de Lapreaux.

Six Hors-d'œuvres.

Deux d'Oranges & de Citrons.
Deux Salades cuites.
Deux Salades d'herbes.
Deux Saulses.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le plat du milieu un Pâté de Faisans.

Pour le fil de la Table un Jambon.

Un Soupresse garni de Mortadelle.

Pour les Flancs,

Une Tourte de Pistaches.

Un plat de Beignets de Blanc-manger, garni de Boucons frits.

Quatre moyens plats d'Entremets.

Un de Truffes.

Un d'Artichaux à l'estoufade, avec une esserce de Jambon.

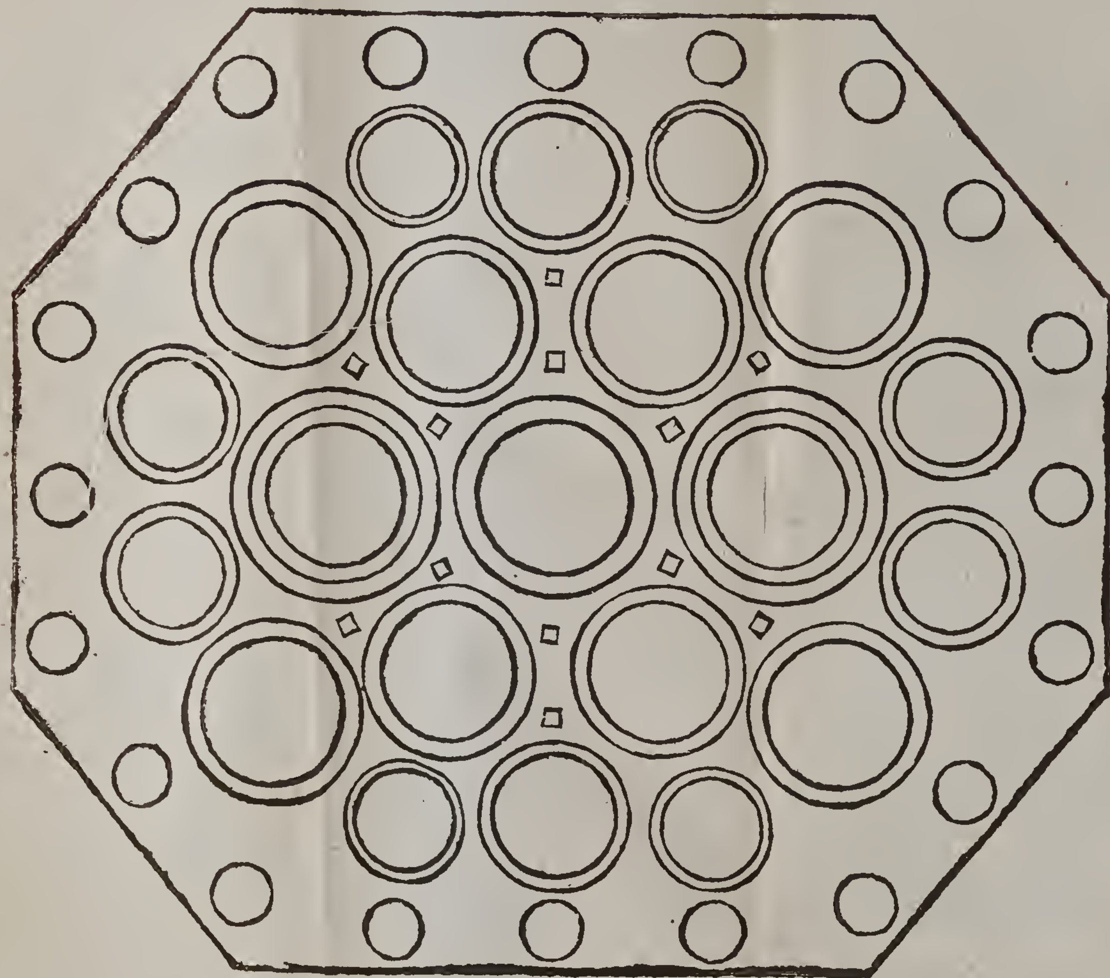
Un de Foyes gras en caisse.

Un de Champignons farcis au Coulis de Perdrix.



Page 19.

Table de vingt Couverts, servie à vingt-un ; un grand Plat, quatre moyens, huit petits, huit Hors-d'œuvres, à Soupé.



Quatre Hors-d'œuvres.

Un Ragoût de Ris d'Agneau au blanc.

Un Ragoût de Morilles à la Crême.

Un de montans de Laituës Romaines au jus, ou bien des Cardes.

Un de rôties de Jambon.

TABLE

De vingt Couverts, servie à vingt-un; un grand plat, quatre moyens, huit petits, huit Hors-d'œuvres, à Soupé.

POur le plat du milieu un quartier de Veau.

Pour les deux bouts, deux pots à Oils.

Pour les quatre coins, quatre Entrées.

Un de Poulets gras à la Ciboulette.

Un de Sarcelles à l'Orange.

Un de Perdreaux à l'Espagnole.

Un de Poulardes au Jambon.

Pour les deux Contre-flancs,

Un Pâté de Lapreaux avec un Coulis de Lapreaux.

Un Pâté de Faisans, avec un Coulis de Faisans.

Aux quatre coins quatre petits Potages:

Un de Poulardes au Jambon, garni de Cardes.

Un de huit Pigeons de voliere aux Oi-

gnons, au Basilic.

Un Jandarme aux Navets.

Un de Poulets farcis à la purée verte.

Huit Hors-d'œuvres; deux dans chaque flanc, & deux dans chaque bout de la Table.

Un de Poularde en filets au Parmesan.

Un de Noix de Veau en Fricandeaux dans leur jus.

Un de Grenade.

Un d'un Pain à la Dauphine de Ris-de-veau.

Un de Becassines en caisse.

Un de Cailles à la braise au Coulis d'Écrevices.

Un de Pigeons à la poële au fenoüil.

Un de Perdreaux aux Truffes vertes.

SECOND SERVICE.

Pour le plat du milieu un Pâté de Perdrix.

Pour les deux bouts un Jambon.

Un de Balon de Galantine.

Aux quatre coins, pour relever les quatre Entrées, quatre plats de Rôt:

Un de Perdreaux.

Un de Faisans.

Un de Cailles.

Un de Lapreaux.

Pour relever les deux Pâtez des Flancs,

Deux plats de Blanc-manger, ou bien deux de Crême veloutée.

Relevez les quatre Potages des quatre coins, de quatre plats de Rôt :

Un de Poule de Coq.

Un de Campine.

Un de Poulets.

Un de Pigeons.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades, & de quatre d'Oranges & de Citrons.

Un moment après, relevez les quatre Salades, & les quatre d'Oranges & de Citrons, de huit Hors-d'œuvres d'Entremets chauds :

Un de Foyes gras à la Crêpine.

Un d'Asperges au jus & au beurre.

Un de Cardes au Parmesan.

Un d'Animelles frites.

Un de Truffes à l'Espagnole à l'huile.

Un de Ris-de-veau aux fines herbes.

Un Ragoût de Crêtes, petits Oeufs & Roignons de Coq.

Un de queuës d'Ecrevices à l'huile & au jus de Citron.

AUTRE TABLE

De vingt à vingt-cinq Couverts, ſervie à vingt ſept, à Soupé.

POur le plat du milieu, une Machine.
Pour les deux bouts,
Un quartier de Veau de riviere.
Un Aloyau.
Pour les contre-bouts, deux Oils:
Un aux Choux à l'Eſpagnole.
Un au naturel.
Pour les flancs deux Potages:
Un de croûtes au Blanc.
Un de croûtes au Parmeſan.
Pour les quatre coins, deux terrines:
Une de Perdreaux aux Choux.
Une d'Ailerons à la purée verte.

Deux Pâtez chauds.

Un de Cailles, avec un Ragoût de Mouſſerons.

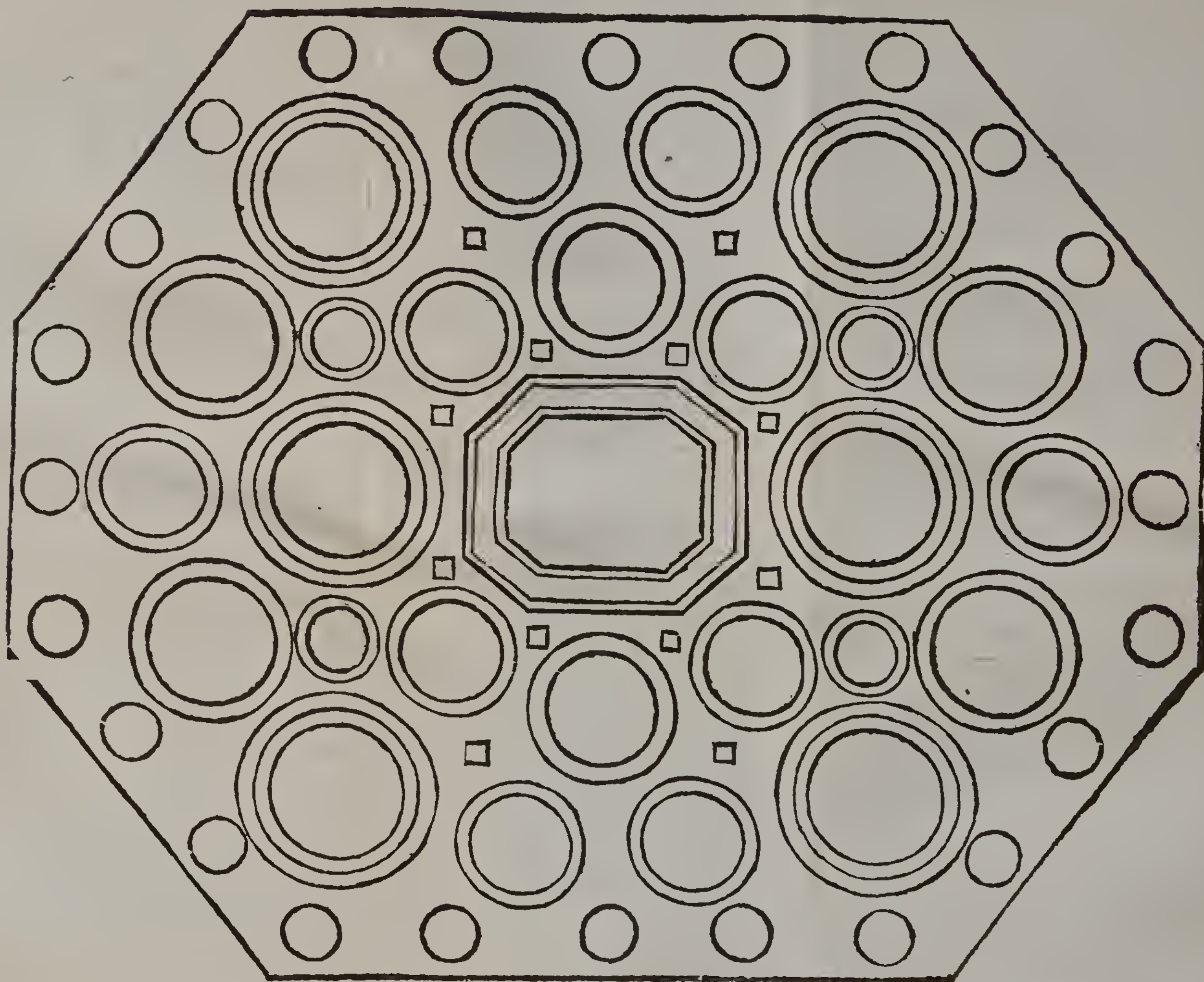
Un de Poulardes piquées de Jambon aux Truffes vertes.

Pour les quatre contre-coins, quatre Potages:

Un de Pigeons de voliere, en Biſque au clair

Un de Cailles au Coulis de Piſtaches, garni de culs d'Artichaux.

Autre Table de vingt à vingt-cinq Couverts, servie à vingt-sept, à Soupé.



Un de Sarcelles aux Lantilles.
Un de Poulets au Coulis à la Reine.

Quatre moyennes Entrées aux quatre coins des grands plats des bouts.

Un de Perdreaux aux fines herbes.
Un de Faiſans aux Ecrevices.
Un de Poulardes aux Olives.
Un de Dindon gras aux Oignons.

Huit Hors-d'œuvres ; deux dans chaque bout, & deux dans chaque flanc.

Un de Tourterelles aux Truffes.
Un de Poulets au Jambon.
Un de Pigeons aux Tortuës.
Un de filets de Poulardes au blanc.
Un de filets de Canard au jus d'Orange.
Un de Marinade de Poulets gras.
Un de Pigeons au Baſilic.
Un de Perdreaux à la ſauſſe à la Carpe.

SECOND SERVICE.

Relevez les deux groſſes Entrées.
Un d'un Pâté de Jambon.
Un d'un Balon.
Relevez les deux Oils de deux plats de Rôt :
Un de Poules de Coq.
Un de Dindons gras.
Relevez les deux Potages des flancs

de deux plats de Rôt.

Un de Poulets aux œufs.

Un de petites Campines.

Relevez les quatre moyennes Entrées des quatre coins de la Machine de quatre Colliers.

Un d'une Tourte de Fruits.

Un de Boucons frits.

Un de Cannelas.

Un de Beignets.

Relevez les quatre Potages des contre-coins de quatre plats de Rôt :

Un de Perdreaux.

Un de Faiſans.

Un de Cailles.

Un de Lapreaux.

Relevez les quatre moyennes Entrées d'à côté des grands plats des bouts ;

Deux de Truffes.

Deux d'Ecrevices.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades, & de quatre aſſiettes d'Oranges ou de Citrons, & deux Sauſſes.

Un moment après, relevez les quatre Salades & les quatre aſſiettes d'Oranges ou de Citrons, de huit plats d'Entremets chaud :

Un Ragoût de Truffes vertes.

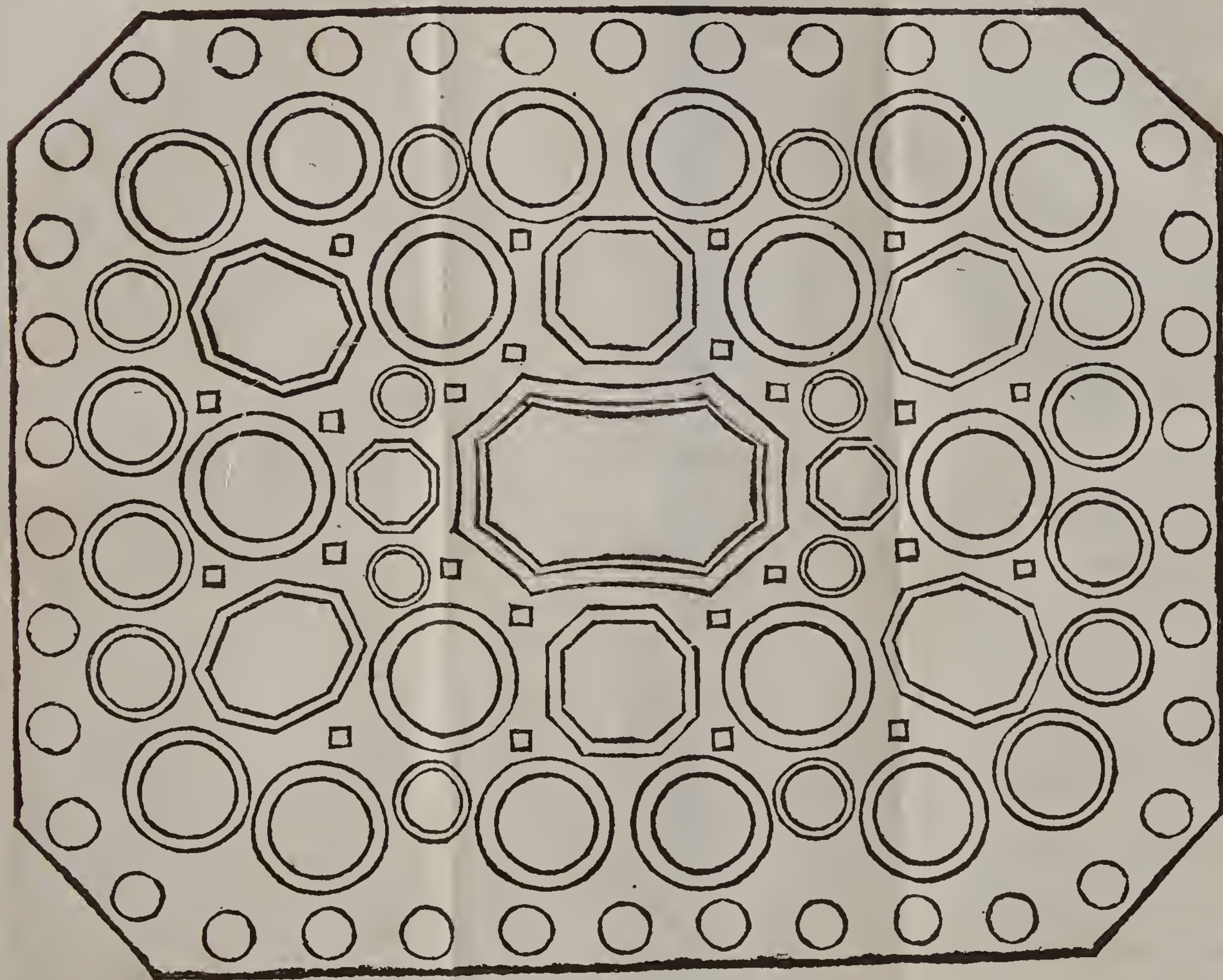
Un Pain au Jambon.

Un de Champignons farcis, avec une

eſſence



Table de trente à trente-cinq Couverts, servie à quarante-trois, à Soupé.



essence de Jambon dessous.

Un d'Arrichaux à l'estoufade, avec un coulis clair par-dessus.

Un de Ramequins.

Un de Ris-de-veau frits.

Un d'œufs à la Crêpine.

Un de montans de Cardes au jus, ou des montans de Laituës Romaines.

Cette Table peut servir pour un Dîné.

TABLE

De trente à trente-cinq Couverts, servie à quarante-trois à Soupé.

POur le plat du milieu, une Machine.

Pour le fil de la Table, deux grands plats.

Un d'un quartier de Veau de riviere.

Un d'un Ros-de-bif de Mouton aux fines herbes.

Pour le fil de la Table, deux Oils.

Aux quatre coins de la Machine, quatre Colliers.

Un de queuës de Mouton frites.

Un de Pigeons au Basilic.

Un d'une Marinade de Poulets gras.

Un de Cailles en Besicles frites.

Pour les flancs, deux grandes Jattes quarrées coupées.

Deux de Faisans à la sausse à la Carpe.

Quatre moyens Potages aux coins des Jattes coupées.

Un de Poulardes au Ris, aux queuës d'Ecrevices.

Un de Pigeons de voliere, à la Saint-Cloud.

Un de Cailles au Blanc.

Un de Profitrolle.

Aux quatre coins des Colliers, quatre Jattes ovales coupées.

Deux de Poulardes aux Ecrevices à la broche.

Deux de Poulets à l'Angloise.

Aux quatre coins des Jattes ovales coupées, quatre Potages.

Un de Poularde en Julienne, aux pointes d'Asperges.

Un de Poulets à la purée verte, garni de cœurs de Laituës.

Un de Pigeons à la Ciboulette.

Un de Perdrix aux Lantilles.

Huit moyennes Entrées; sçavoir, pour le fil de la Table, deux à chaque bout, des Oils: deux Pâtez chauds.

Un de Lapreaux au coulis de leur foye.

L'autre un Pâté Royal.

Deux terrines de Cailles aux Choux.

Pour les autres quatre Plats, deux dans chaque ſlanc.

Deux de Poulets gras aux Truffes vertes.

Deux de Pigeons Cochois farcis au Jambon.

Quatre autres moyennes Entrées aux quatre coins des Potages des contre-coins des ovales coupées.

Deux Poupetons de petits Pigeons.

Deux de filets de Bœuf farcis à la braiſe, avec un ragoût deſſus.

Huit Hors-d'œuvres.

Deux de Perdreaux dépecez à la ſauſſe à l'Eſpagnole.

Deux de fricaſſée de Poulets à la ſauſſe au brochet.

Deux de Ris-de-veau avec une ſauſſe hachée.

Deux de Poulets gras grillez aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Relevez les deux groſſes Entrées.

Un d'une Hure de Sanglier, garni de Mortadelle.

Un d'un Balon garni de Galantine.

A la place de deux Oils.

Deux Pâtez de Jambon.

A la place des quatre Colliers.

Deux Gâteaux farcis.

Deux Tourtes croquantes, ou bien deux Tourtes de fruit.

Pour les flancs, à la place des deux Jattes quarrées coupées.

Deux plats de Blanc-manger en gobelet.

Relevez les quatre moyens Potages des coins de Jattes :

Deux de Truffes.

Deux d'Artichaux frits, ou bien de Ris-de-veau.

Relevez les quatre Jattes ovales coupées, de quatre plats de Rôt; sçavoir,

Deux de Poulets gras piquez.

Deux de Pigeons Cochois piquez.

Relevez les quatre Potages des contre-bouts des Jattes ovales coupées, de quatre plats de Rôt :

Deux de Faisans.

Deux de Perdreaux.

Relevez les huit moyens Hors-d'œuvres : les deux de chaque bout du fil de la Table, de quatre plats de Rôt :

Deux de Poules de Coq.
Deux de petits Marcaſſins, & de Levreaux.
Relevez les deux de chaque flanc, de quatre plats de Rôt :
Deux de Lapreaux.
Deux de Cailles.
Pour relever les quatre Entrées des coins des Potages des contre-bouts des Jattes ovales coupées :
Quatre aſſiettes d'Oranges ou de Citrons.
Relevez les huit-Hors-d'œuvres, de huit Salades :
Quatre de cuites.
Quatre d'herbes.
On peut mettre quatre Sauſſes aux quatre coins.
Enſuite relevez les plats de Rôt & Hors-d'œuvres, de Salades & de Citrons, de vingt-huit plats d'Entremets.
Remettez les quatre Jattes coupées en leur place :
Deux d'Ecrevices à l'Angloiſe.
Deux de petits pains aux Mouſſerons.
A la place des quatre plats d'Oranges & de Citrons, mettez-y quatre moyens plats d'Entremets ; ſçavoir,
Deux de Boucons frits.
Deux de Beignets au Blanc-manger,

garnis de Crême croquante.

Mettez à la place des quatre plats de Rôt des contre-bouts, des Jattes ovales coupées ; quatre autres petites Jattes quarrées coupées de quatre Salades d'Entremets :

Deux de Truffes.

Deux de queuës d'Ecrevices au jus de Citron.

Relevez les huit plats de Rôt ; sçavoir, les quatre qui font le fil de la Table, & les quatre autres des flancs ; de huit plats d'Enttemets.

Deux de Foyes gras à la crêpine.

Deux d'Artichaux au Jambon.

Deux de Cardes au jus.

Deux de Ris-de-veau en ragoût.

Relevez les huit Salades, de huit Hors-d'œuvres d'Entremets.

Deux de Menus-droits.

Deux de Pains d'Eſpagne.

Deux Ragoûts de Crêtes & de Roignons de Coq.

Deux de Rôties au Jambon.

Le même Service peut ſervir à Dîné.



Table de trente-cinq à quarante Couverts, servie à quarante-neuf.

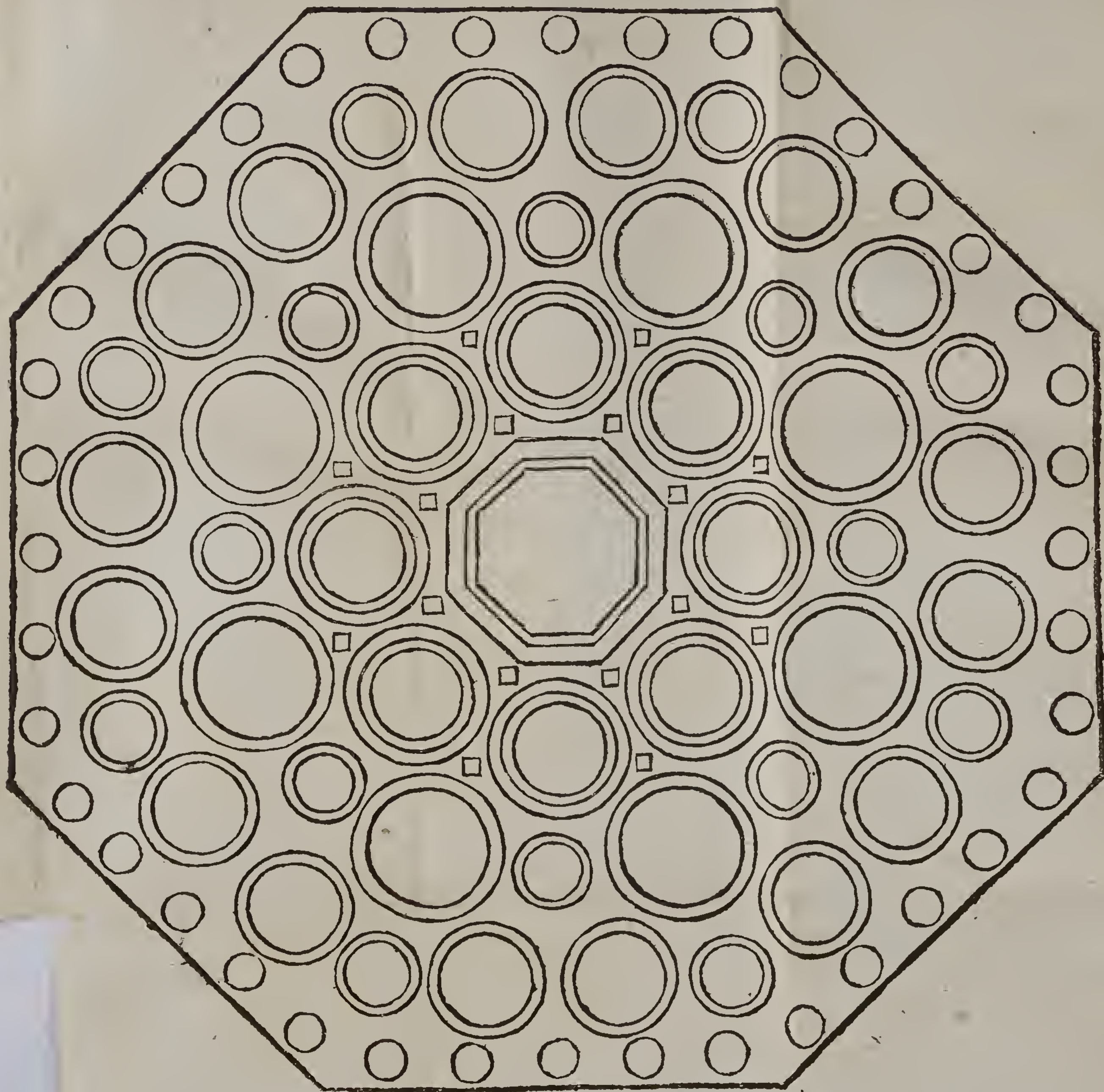
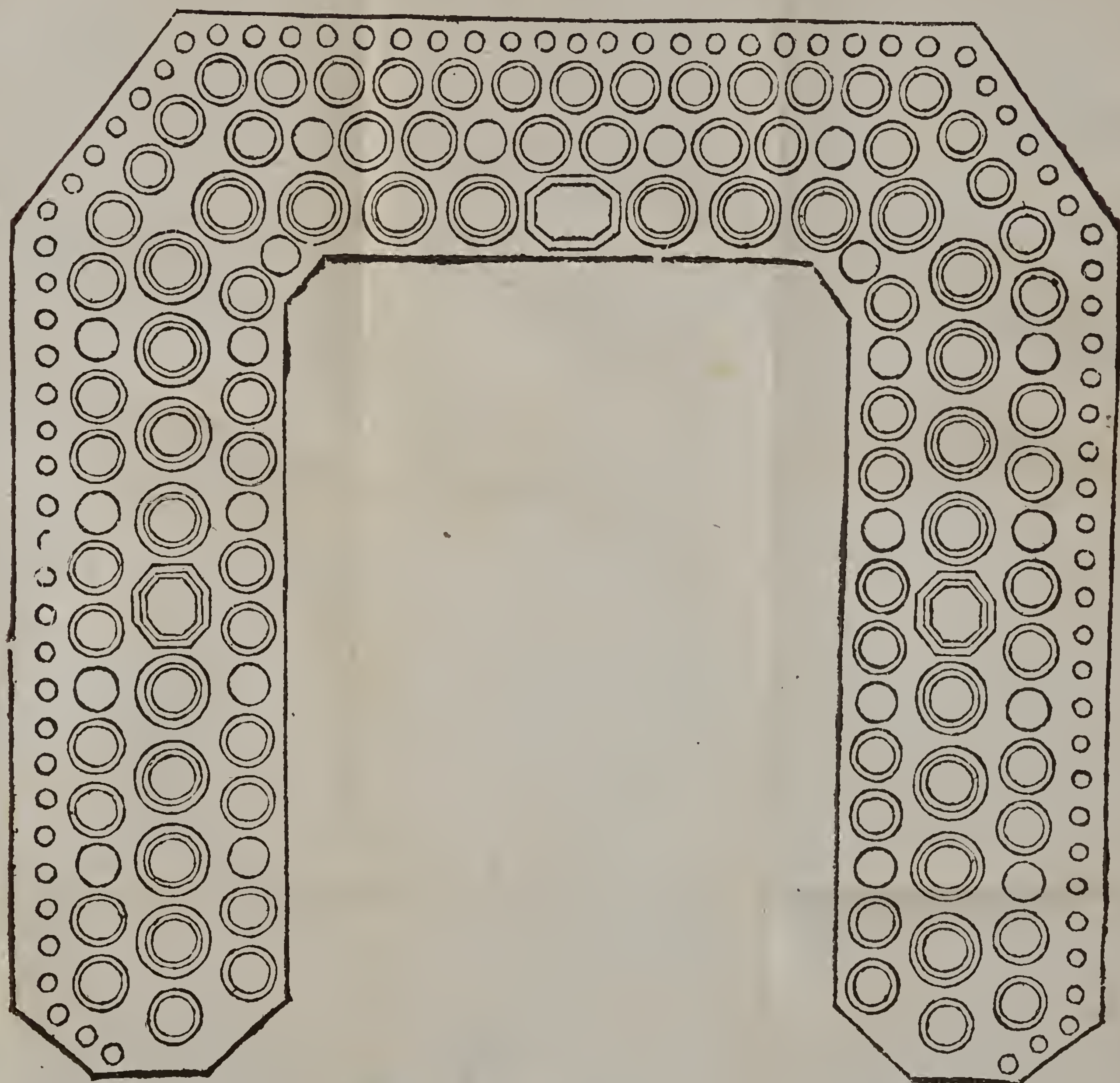


Table en fer-à-cheval, de cent à six-vingt Couverts, servie à cent quatorze Plats, grands, moyens & petits, & de quatre-vingt-trois Hors-d'œuvres.



TABLE

De six à huit Couverts en Maigre, pour un Dîné, servie à trois.

UN Potage de santé.

Deux Entrées.

Un plat de Tanches en casserole, avec un Ragoût d'Ecrevices dessous.

Un d'un Brochet à la broche, avec un Coulis d'Anchois dessous.

Relevez le Potage d'une Tourte de Moruë.

SECOND SERVICE.

Un plat de Rôt dans le milieu, soit de Court-boüillon, ou de Friture, de ce qû'on trouve selon la saison.

Quatre Entremets.

Un Ragoût de Laitances.

Un d'Ecrevices au blanc.

Un de Pain à la Crême.

Un Ragoût d'Huitres, ou Huitres grillées.

Deux Salades.

TABLE

De huit à dix Couverts à Dîné, servie à neuf.

POur le plat du milieu, un Pâté chaud de Macreuses.

Un Potage de Santé.

Un Potage d'Ecrevices.

Quatre Entrées.

Un de Vives à la sausse à l'Anchois.

Un plat de filets de Brochet au coulis d'Ecrevices.

Un Poupeton de Soles.

Une petite Barbuë en casserole, & un Ragoût de Mousserons dessous.

Deux Hors-d'œuvres.

Un de Hachis.

Un de Tanches farcies, avec un Ragoût de Laitances.

SECOND SERVICE.

Une grande Tourte de Crême, garnie de petit Pain à la Crême.

Deux Plats de Rôt.

Soit de Court-boüillon de Saumon, de Turbot, ou de Barbuë, ou de grosses Car-

pes, ou de Brochet, ou de grandes Truites, ou de Friture de Soles, ou ce que l'on trouve dans le Païs.

Quatre Entremets.

Un de Crême veloutée.
Un de Boucons frits.
Un de Ragoût de Laitances au blanc.
Un de Ragoût de Moufferons.
Deux de Salades.

TABLE

De douze à quatorze Couverts à Dîné, servie à treize.

GRande Entrée; un Turbot aux Ecrevices, garni d'Hattelettes d'Anguille.
Un Potage de Perches à la Reine.
Un Potage d'une Carpe farcie, garni de Laitances.
Un Potage d'une Purée verte.
Un Potage de Profitrolles, au Coulis roux.

Quatre Entrées.

Une terrine de Saumon.
Une toute d'Anguille.
Deux Carpes farcies fur l'arête.
Un plat de Truites aux Concombres,

ou autre Ragoût de Legumes.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un plat de filets de Soles aux Truffes vertes.

Un plat de Vives au vin de Champagne.

Un plat d'Anguilles aux fines herbes, vec une sausse hachée.

Un plat de Perches à la sausse à l'Anchois.

SECOND SERVICE.

Pour le plat du milieu, un Pâté d'une grosse Carpe, froid.

Quatre Plats de Rôt.

Un de la moitié d'un Saumon au court-boüillon.

Un d'une Barbuë.

Deux de friture de Soles & de Vives, garnis d'Eperlans dans la saison.

Quatre Salades.

Deux cuites.

Deux d'Herbes.

Deux assiettes d'Oranges.

Et deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Laiſſez le grand plat, relevez les quatre plats de Rôt pour les deux bouts :

Une d'une Tourte croquante.

Un d'un Gâteau farci.

Pour les deux flancs.

Un d'une Crême veloutée, au Chocolat.

Un de Blanc-manger.

Quatre moyens Plats d'Entremets.

Un d'Ecrevice à la Crême.

Un d'un Pain aux Mouſſerons.

Un de Truffes.

Un d'Artichaux frits.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un Ragoût de Truffes.

Un de Pois dans la ſaiſon.

Un d'Aſperges.

Un de Laitances aux fines herbes, avec un coulis d'Ecrevices piquant, deſſous.



TABLE

De dix-huit à vingt Couverts à Dîné, en maigre, servie à vingt-neuf.

POur le milieu de la table, un Surtout.

Quatre grosses Entrées ; deux pour les deux bouts, & deux pour les flancs.

Deux Pâtez chauds : un de Brochet piqué d'Anguille, aux Huitres.

Un de Carpes farcies avec un Ragoût de Laitances, de Champignons, & Mousserons.

Deux terrines : une de Perches aux Ecrevices.

Une de Truites aux Truffes.

Pour les contre-bouts, deux pots à Oil.

Pour les contre-flancs, un Ragoût de Macreuses.

Une queuë de Moruë farcie, en surtout.

Quatre Colliers.

Un Poupeton de Saumon.

Un Miroton de Barbuës.

Un de Vives aux Mousserons.

Un de Soles farcies.

Quatre Potages.

Un d'Ecrevices.
Un de Soles au roux.
Un de Vives au coulis à demi-roux.
Un de Perches garni de Laitances.

Quatre moyennes Entrées.

Une de Vives à la broche, au coulis d'Ecrevices.

Une de filets de Turbot, avec un Ragoût de Mousserons.

Une de Barbuës en Casserole.

Une de Carpes farcies, avec un Ragoût de Laitances dessus.

Huit Hors-d'œuvres.

Un d'Anguilles à la broche, avec une sausse hachée.

Un de filets d'Aloze grillée, avec une sausse à l'ozeille.

Un de Truites grillées, avec un Ragoût de Laituës.

Un de filets de Moruë à la sausse Robert.

Un de Perches aux Olives.

Un de tranches de Saumon grillées, à la sausse rousse.

Un de filets de Macreuse au jus d'Orange.

Un de Lottes à la braise, avec un Ra-

goût de leurs foyes, de Truffes & Mousserons.

SECOND SERVICE.

Relevez les quatre grosses Entrées, de quatre plats de Rôt de court-boüillon.

Un de la moitié d'un Saumon.

Un d'une grosse Carpe.

Un d'un Turbot.

Un d'une Barbuë.

A la place des deux pots à Oil.

Deux plats de friture de Soles.

Relevez les deux Entrées des contre-flancs, de deux plats d'Eperlans frits.

Relevez les quatre Colliers.

Une Tourte de Crême.

Un Miroton de Confiture, que la bordure soit de pâte d'amande.

Un plat de Croquet.

Un de Beignets.

Relevez les quatre Potages de deux plats de Vives frites, & de deux plats de Lottes ou de ce qu'on trouve dans le païs.

Relevez les quatre moyennes Entrées, de deux plats de Truffes, & de deux plats d'Ecrevices.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades.

Deux assiettes d'Oranges, & deux assiettes de Citrons.

Un moment après, relevez les quatre Salades & les deux aſſiettes d'Oranges & de Citrons, de huit Hors-d'œuvres chauds :

Un Ragoût de Laitances au blanc.

Un Ragoût de Truffes.

Un Ragoût de queuës d'Ecrevices.

Un Ragoût de foyes de Brochet, & de Mouſſerons.

Un plat d'Aſperges.

Un de Champignons farcis.

Un de Laitances frites.

Un de Ramequins.

TABLE

De trente Couverts en maigre à Dîné, ſervie à ſoixante-un.

POur le plat du milieu un Surtout.

Quatre groſſes Entrées ; deux pour le fil, & deux pour les flancs.

Un d'une groſſe Carpe accompagnée.

Un de deux Brochets à la broche, avec une Sauſſe hachée deſſous.

Un de la moitié d'un Saumon à la braiſe, avec un Ragoût d'Ecrevices deſſus.

Un de grosses Truites aux Huitres.

Quatre autres Entrèes, encore deux pour le fil, & deux pour les flancs.

Deux Pâtez chauds de filets de Soles.

Deux terrines de Truites aux Truffes vertes.

Quatre Potages pour le fil de la Table, & pour les flancs.

Deux d'Ecrevices.

Deux de Perches, avec un coulis blanc.

Quatre Colliers aux quatre coins du Surtout.

Un de filets de Soles à la Sainte-Menehout.

Un Surtout de Carpes.

Un de Truites aux fines herbes.

Un de Perches à la crême.

Huits petites Entrèes, deux à côté de chaque Collier.

Deux petites Barbuës aux Ecrevices.

Deux de Soles farcies, & un Ragoût de Mousserons dessous.

Deux de Vives au Vin de Champagne.

Deux de filets de Turbot au blanc.

Quatre

Quatre pots à Oils, qui faſſent face aux quatre Colliers.

Deux de Racines.
Deux de Poiſſons.

Huit Hors-d'œuvres, deux de chaque côté du pot à Oil.

Deux de Lottes.
Deux de tranches de Saumon, au ragoût d'Ecrevices.
Deux de filets de Turbot frit au coulis roux.
Deux de Soles à l'Eſpagnol.

Quatre moyennes Entrées, qui faſſent face aux quatre pots à Oil.

Deux Poupetons de Vives.
Deux Pains de Saumon garnis d'Hattelettes de Saumon, & un Ragoût deſſus.

Huit petits Potages, deux à chaque côté des quatre moyennes Entrées.

Deux de Tortuës.
Deux de Profitrolle.
Deux de Juliennes.
Deux de Mouſſerons.

Douze Hors-d'œuvres, pour entrelasser les Potages & les quatre moyennes Entrées.

Deux de filets de Brochet au coulis d'Ecrevices.
Deux d'Eperlans en caisse.
Deux de Vives aux Olives.
Deux de filets de Moruë frite.
Deux Pains à la Dauphine.
Deux d'Anguilles au blanc.

SECOND SERVICE.

Relevez les quatre grosses Entrées de quatre plat de Rôt de court-boüillon :
Un de Saumon.
Un de belle Carpe.
Un de Turbot,
Et un de Barbuës.
Relevez les quatre autres moyennes Entrées du fil & des flancs, de deux Pâtez :
Un de Saumon.
Un de Carpe froid.
Les deux flancs :
Un d'une Tourte croquante.
Un d'un Gâteau farci.
Relevez les quatre Potages de quatre plats de friture de Soles.
Relevez les quatre Colliers,
De deux Tourtes de Früit,
Et de deux Pains à la Crême.

Relevez les huit petites Entrées, de huit plats d'Entremets :

Deux de Galantine d'Anguille.

Deux de Balon de Saumon.

Deux de Truffes à l'huile.

Deux d'Ecrevices.

Relevez les quatre pots à Oils, de quatre plats de Friture de Vives.

Relevez les quatre moyennes Entrées, de deux plats de Blanc-manger.

De deux Crêmes de Chocolat.

Relevez les huit Potages, de huit plats de Rôt :

Deux d'Eperlans.

Deux de Lottes.

Deux de Brochets.

Deux de Truites.

Relevez les douze Hors-d'œuvres, de douze plats d'Entremets.

Deux de Truffes.

Deux de Hattelettes de Soles.

Deux de Broquettes frites d'Anguilles au jus de Citron.

Deux d'Huitres grillées.

Deux de Laitances frites.

Deux de Grenouilles frites.

Huit Salades.

Quatre de cuites.

Quatre d'Herbes.

Quatre aſſiettes d'Oranges & de Citrons.

Relevez les douze Hors-d'œuvres d'Entremets, les huit Salades & les quatre aſſiettes d'Oranges & de Citrons, de vingt-quatre Entremets chauds :

Deux de Ragoût d'Ecrevices à l'Angloiſe farcies.

Deux Ragoûts de queuës d'Ecrevices.

Deux Ragoûts de Mouſſerons.

Deux Ragoûts de Truffes.

Deux Ragoûts de Morilles à la Crême.

Deux Pains aux Champignons.

Deux Ragoûts de Laitances au blanc.

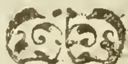
Deux Ragoûts d'Huitres.

Deux d'Aſperges.

Deux Ragoûts de Foyes de Brochet.

Deux Biberots de Perches.

Deux Ragoûts de Cardes ou de Celeri au coulis d'Ecrevices. On pourra changer les Legumes, ſelon la ſaiſon.



TABLE

De soixante Couverts.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands Plats.

UN Pâté de deux Carpes.
Deux de quatre Macreuses.
Quatre pots à Oils.
Deux de quatre Brochets en Casserole.
Deux de quatre Truites aux Huitres.
Deux de deux Carpes aux Oignons & Parmesan.
Deux de deux Alozes à l'Ozeille.
Deux de Barbuës à la Sainte-Menehout.
Deux de Barbuës farcies sur l'arête.

Quatorze petits Potages qui doublent.

Deux de Profitrolles.
Deux de Bisques d'Ecrevices.
Deux de Tortuës au roux.
Deux de Moules.
Deux de filets de Soles.
Deux d'Eperlans.
Deux de Juliennes.
Deux de Purée verte, aux pointes d'Asperges.

Deux de Lantilles.

Deux de Truffes.

Deux de Mouſſerons au blanc.

Deux de Laitances au blanc, & un Pain dans le milieu.

Deux de petits cûs d'Artichaux.

Deux d'Oignons blancs.

Trente-ſix Hors-d'œuvres, huit plats d'Huitres.

Quatre de Macreuſes en filets au jus d'Oranges.

Quatre de Soles en filets à l'Eſpagnol.

Quatre de filets de Turbot au blanc.

Quatre de filets de Vives.

Deux de Truites aux Olives.

Deux de Perches aux Truffes.

Quatre d'Eperlans en Miroton.

Quatre de filets de Brochet aux pointes d'Aſperges.

Quatre de petits Pains farcis, avec un Ragoût de Laitance deſſus.

Quatre de Lottes à la Dame-Simone.

Quatre d'Epinars.

Quatre de Moruë coupée en Eperlans frits, & une ſauſſe Robert deſſus.

Trente-ſix Entrées pour relever les Potages & Huitres.

Quatre de Vives grillées au jus d'Oranges.

Quatre de Soles entieres aux Ecrevices.

Quatre de Saumon grillé.

Deux de Rougets à la ſauſſe verte.

Deux Tourtes de Barbuës, ou Turbots au blanc.

Deux de Mirotons & Lottes.

Deux Pains à la côte de Melon, à la Baviere.

Deux Poupetons & un ragoût dedans.

Quatre de Perches entieres en Salades.

Deux Brochets à la braiſe aux Huitres.

Quatre de petits Pâtez à l'Eſpagnol, dreſſez en toutes ſortes de Poiſſons, coupez en dez.

Deux terrines aux Pois de toute ſorte de Poiſſons.

Deux Carpes accompagnées aux Ecrevices.

Dix-neuf grands Plats de file.

Trois grands plats de Gelée au Blanc-manger dreſſé en criſtaux.

Deux grands Pâtez de Saumon froid.

Deux Croquantes dressées en dôme.
Deux Turbots.
Deux Saumons.
Deux Carpes de sel.
Deux de Truites.
Deux d'Alozes.
Deux de Barbuës.

Trente-six petits Plats de Friture.

Six de Soles.
Six de Vives.
Six de Côtes.
Six d'Eperlans.
Six de Truites.
Six de Brochets.

Trente-six petits Plats d'Entremets froids.

Quatre plats-de Crême.
Quatre de Truffes.
Quatre de Crême veloutée.
Quatre de Balons.
Quatre de Galantine.
Quatre d'Artichaux à la glace.
Deux Gâteaux farcis aux Pistaches.
Deux petites Tourtes de pâte d'Amande.
Quatre de Champignons à l'Huile.
Quatre Salades & assiettes de Citrons & Oranges.

Trente-ſix Hors-d'œuvres pour relever les Salades & Oranges.

Quatre d'Ecrevices à l'Angloiſe, & farcies.

Quatre de Tortuës à l'Eſpagnol.

Quatre de Grenoüilles frites.

Quatre de Laitances au coulis d'Ecrevices.

Quatre de Moules à la Matelote.

Quatre d'Huitres; deux de ſanté, deux de grêlé.

Deux de petits Pains au Caramel.

Deux d'Aſperges à la ſauſſe.

Quatre d'Artichaux au Parmeſan grillé au four.

Quatre de Ramequins.

Deux de Beignets à la Baviere.

Six petits Hors-d'œuvres de relevée.

Deux de petits Pois.

Deux de Mouſſerons.

Deux de Morilles.



REPAS EN RACINES,

pour le jour du Vendredi-Saint.

PREMIER SERVICE.

SIx Potages; deux petits & quatre moyens.

Un Potage de petits Oignons, un Pain au milieu.

Un Potage de Lantilles à l'huile, garni de Pain frit.

Un d'Asperges à la purée verte.

Un Potage sans beurre.

Les deux petits Potages; l'un de lait d'amandes, garni d'amandes à l'huile; & un Potage de Morilles.

On peut servir aussi un Oil de Racines & Herbages à l'huile.

Entrées.

Un plat de Lantilles en ragoût aux fines herbes.

Un de Purée aux Pois aux fines herbes.

Un de Haricots.

Un de Racines en ragoût.

Un de Topinambours.

Un d'autres Racines differentes.

Quatre plats d'Huitres.

SECOND SERVICE.

Pour les Entrées.

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racines de Persil, Topinambours, Salsifix, Navets, &c. le tout bien ratissé & bien blanchi ; & étant comme cuites prendre une Casserole, avec quantité de bon beurre, & des Oignons hachez : quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine, après on y jette ses Racines, on les frit & assaisonne comme il faut ; & on hache ensuite le tout sur la table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de persil & de ciboule, de toutes sortes de fines herbes, quelques morceaux de Truffes & de Champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crême de lait; en sorte que cette Farce soit délicate & pas trop grasse, & assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme sur des assiettes telle maniere de Poissons que l'on veut ; à l'une, des Soles ; à l'autre, un Turbot ; sur l'autre, des Carlets ; sur une autre, des Rougets, des Vives, des Maquereaux, & ainsi du reste. A chaque assiette, il faut un peu de beurre dessous vô-

tre Farce formée en maniere de Poissons. Vous les panez ensuite proprement par-dessus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former sur une feüille de Patience qui en a assez la figure, & les frire de la sorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre aussi des carotes, & sur-tout des Betteraves, lesquelles étant bien ratissées & cuites à propos, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges; les unes en maniere de Soles, les autres en maniere de Vives, & ainsi des autres manieres: & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du sel & du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle de beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile, chaque chose à part; & les frirez comme d'autre marinade, de même que les Salsifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiser, il faut avoir des Ragoûts à part de plusieurs sortes; les uns, de Champignons hachez; les autres, de Truffes; d'autres, de pointes d'Asperges; d'autres, de Morilles: une bonne Sausse Robert aussi à part; une Sausse blanche,

qu'il n'y entre pas d'Anchois ; ce qui ſervira principalement pour les plats façon de Poiſſon, compoſez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Perſil frit, Racines marin.es frites en pâte, cûs d'Artichaux frits en pâte, & quelques morceaux de concombres.

Pour l'Entremets.

Un plat d'Aſperges à la crême.
Un de Tourte de lait d'Amandes, & fleur de lait.
Un de Crême brûlée.
Un de Morilles à la crême.
Un d'Aſperges en Salade.
Un de Gelée de corne de Cerf.
Un Blanc manger.
Des Champignons panez & mis au four.
Des Choux en Salade.
Des Concombres en Salade.
Des Epinars à la crême.
Des Haricots en coſſe qu'on avoit conſervez ſecs, ſervis en ſalade ; & d'autres à la crême.
Des Artichaux ſalez, à la ſauſſe blanche.
Des Truffes ſéches à l'huile.
Des Beignets de pomme.



Liste de Potages gras.

POtage d'abbatis d'Oisons.
Potage de tête d'Agneau au blanc.
Potage de Cailles à la Reine.
Bisque de Cailles au roux.
Bisque de Cailles aux Ecrevices.
Potage de Cailles en Profitrolle.
Potage de Canards & de Sarcelles aux Navets.
Potage de Chapons, ou Poulardes, ou Poulets au Ris.
Potage de Chapons farcis aux Huitres.
Potage de Croûtes aux Mousserons.
Potage de Croûtes aux Champignons.
Potage de Croûtes aux Truffes.
Potage de Croûtes au Jambon.
Potage de Croûtes aux Lantilles.
Potages de Croûtes aux Cardons d'Espagne au Jus de Veau.
Potage de Croûtes aux Côtons de Pourpier.
Potage de Croûtes aux cûs d'Artichaux à l'Essence de Jambon claire dessus.
Potage de Croûtes aux Ecrevices.
Potage de Croûtes aux Huitres.
Potage de Croûtes aux roux, au Coulis de Perdrix.

Potage de Croûtes aux pointes d'Aſperges.
Potage de Croûtes aux Pois verts.
Potage de Croûtes à la Purée verte.
Potage de Dindons aux Oignons.
Potage de Dindons à la Chicorée.
Potage de Dindons aux Concombres.
Potage de Faiſans au Coulis roux, ou au Coulis de Lantilles.
Potage à l'Italienne.
Potage au Parmeſan.
Potage de Perdrix aux Choux.
Potage de Perdrix aux Lantilles.
Potage de Perdrix à la Reine.
Potage de Perdrix au roux.
Biſque de Pigeons.
Biſque de Pigeons aux Ecrevices.
Potage de Pigeons farcis au roux aux Oignons.
Potage de Pigeons à la Saint-Cloud.
Potage de Pigeons ou Poulets aux Tortuës.
Potage de Poulets aux Laituës.
Juliennes de Poulets farcis.
Potage de Poulets farcis aux Concombres farcis.
Potage de Poulets aux Oignons au Baſilic.
Potage de Poulets, ou de Chapons, ou de Poulardes au Ris aux queuës d'Ecrevices.

Potage de Poulardes, ou de Chapons, ou de Poulets aux Ecrevices.
Potage de Profitrolle aux petits Pains.
Potage de Profitrolle au blanc.
Potage de Racines.
Potage de Ramereaux en façon d'Oil.
Potage de Santé.
Potage de Santé aux Oignons.
Potages de Sarcelles, ou autres Oiseaux aux Champignons.
Potage de Soles.
Potage de Tortuës.

Listes des Potages maigres.

Potage aux cûs d'Artichaux.
Potage aux Asperges.
Potage de pointes d'Asperges à la purée, aux cœurs de Laituës.
Potage d'Anguilles.
Potage de Brochets.
Potage de Brochets aux Huitres.
Potage de Brochets aux Choux.
Potage de Barbotes.
Potage de Barbuës.
Potage de Carpes farcies au coulis roux.
Potages de Concombres.
Potage aux Choux.
Potage de Croûtes aux Lentilles.
Potage de Croûtes aux Champignons.
Potage de Croûtes aux Mousserons.

Potage de Croûtes aux Truffes.
Potage de Croûtes aux Ecrevices.
Potage de Croûtes aux Huitres.
Potage de Croûtes aux Cardons d'Eſpagne.
Potage de Croûtes aux Pois verts.
Potage de Croûtes à la purée verte.
Biſque d'Ecrevices.
Potage d'Ecrevices en demi Biſque.
Potage au Fenoüil.
Potage de lait d'Amandes.
Potage au Lait.
Potage à la Julienne.
Potage de Macreuſes aux coulis d'Ecrevices.
Potage de Macreuſes aux Choux.
Potage de Macreuſes aux Navets.
Potage aux Moules.
Potage aux Lantilles.
Potage d'Oignons au blanc.
Potage d'Oignons au roux.
Potage d'Oignons coupez par tranches.
Potage au Parmeſan.
Potages de Perches au coulis à la Reine, garni de Laitances.
Potage de Pourpier.
Potage de Profitrolle.
Potage de Racines.
Potage de Santé en maigre.
Potage de Soles.

Potage de Tanches farcies.
Potage de Tortuës.
Potage de Truites ou de hure de Saumon.
Potage de Turbot.

Liste des Entrées & Hors-d'œuvres gras.

ALoyau à la braise.
Aloyau à la broche avec un Ragoût de Concombres.
Aloyau à la broche avec une Sausse hachée.
Aloyau à la broche dans son jus.
Aloyau farci à la braise.
Aloüettes en Ragoût.
Andoüilles.
Andoüilles & Cervelats à la Crême.
Andouillettes.
Becasses en Salmi.
Becasses à la braise, un Ragoût dessus.
Becassines en Surtout.
Becassines à la braise, avec une Sausse hachée dessus.
Biberot de Perdri
Boudin blanc.
Boudin noir.
Boudin de Foyes gras.
Boüillans
Cailles à la braise avec un Ragoût pardessus.

Cailles en fricaſſée.
Cailles à la poële.
Canards à la braiſe, un Ragoût deſſus.
Canards à la braiſe, aux Navets.
Canards aux Cardons d'Eſpagne.
Canards en filets dans leur jus, au jus d'Orange.
Canards au Celeri.
Canards à la Chicorée.
Canards aux Huitres.
Canards farcis.
Canards aux Olives.
Caſſerole au Parmeſan.
Caſſerole au Ris.
Chapon à la Crême.
Chapon aux Ecrevices.
Chapon aux fines herbes à la broche.
Compote de Pigeons au blanc.
Concombres farcis.
Côtelettes farcies.
Côtelettes au Fenoüil.
Côtelettes frites.
Culote de Bœuf roulée à la braiſe, avec un Ragoût par-deſſus.
Culote de Bœuf à la braiſe avec une Sauſſe hachée.
Culote de Bœuf à la braiſe avec une Sauſſe à la Carpe.
Culote de Bœuf au gros ſel.
Dindon accompagné.

Entrée de Dindons gras aux fines herbes.
Entrée de Dindons aux Ecrevices à la broche.
Entrée de Dindons à la broche, aux Huitres.
Eclanche de Mouton farcie.
Eclanche de Mouton à la braise.
Eclanche de Mouton roulée.
Eclanche de Mouton à la Dauphine.
Eclanche de Mouton aux Concombres.
Faisans farcis à la braise aux Ecrevices.
Faisans à la Sausse à la Carpe.
Faisans aux fines herbes à la broche.
Filets de Cerf piqué à la broche.
Filets de Cerf à la braise, avec une Sausse hachée, ou autre Ragoût.
Filets de Bœuf aux Concombres.
Filets mignons.
Filets de Poularde à la Crême.
Filets de Mouton piqué à la broche, au Concombre.
Filets de Mouton piqué à la broche, à la Chicorée.
Filets de Mouton à la Passe-pierre.
Filets de Bœuf piqué à la broche.
Filets de Perdrix aux Ecrevices.
Filets de Lapins aux Truffes.
Filets de Faisans aux Truffes vertes.
Foye de Veau piqué à la broche dans son jus.

Foye de Veau à la braiſe.
Foye de Veau en crêpine.
Foye de Veau au Jambon.
Fricandeaux farcis.
Fricandeaux à la broche.
Fricandeaux de Dindon, avec un Ragoût de Cardes deſſous.
Fricandeaux à l'Ozeille.
Fricandeaux de Mouton à la Paſſe-pierre, ou dans leur jus.
Fricaſſée de Poulets.
Fricaſſée de Veau blanche.
Fricaſſée de pieds de Mouton.
Galantine de Poularde ou de Chapon.
Galantine d'une tête de Veau.
Galere.
Gâteau de Liévre chaud au Jambon.
Gigot de Veau farci.
Grenade de Pigeons ou de Perdreaux, ou de Cailles, ou de Becaſſines.
Grenade au ſang.
Grenadin.
Hachis de Mouton.
Hachis de Perdrix.
Haricot.
Haricot de queuë de Bœuf.
Laituës farcies à la Dame-Simone.
Laituës farcies frites.
Langue de Bœuf à la braiſe, avec une Sauſſe hachée deſſus.

Langue de Bœuf piquée à la broche.
Langue de Bœuf en Miroton.
Langue de Mouton en ragoût.
Langue de Mouton grillée.
Langue de Veau farcie.
Langue de Veau piquée à la broche.
Langue de Veau à la braise, avec une Sausse hachée.
Lapin en casserole.
Lapin au Jambon.
Lapin aux fines herbes.
Marinade de Poulets gras.
Marinade de Pigeons.
Miroton de filets de Bœuf.
Miroton de filets de Perdrix.
Miroton de Cailles.
Oreilles de Veau farcies à la braise, avec une Sausse hachée.
Oreilles de Veau farcies à la braise, panées & frites.
Pain de Veau aux petits Pois, ou au coulis de Lentilles, ou aux Concombres, ou à la Chicorée, ou aux Laituës, ou avec une Sausse hachée.
Pain d'Espagne.
Pain de Perdrix.
Pâté de Becasses.
Pâté chaud de Becassines.
Pâté chaud de langues de Bœufs.
Pâté chaud de Cailles.

Pâté de Chapon à la broche.
Pâté chaud de Faiſans aux Truffes vertes.
Pâté chaud de Jambon.
Pâté de Lapin chaud.
Pâté de Lapin avec ſon coulis de Foyes.
Pâté de gros Pigeons ou de Dindons au Jambon.
Pâté de Poulets gras aux Truffes vertes.
Pâté de Poulets à la Crême.
Pâté de Chapons deſoſſez.
Pâté à l'Allemande aux Huitres.
Pâté de Godiveau.
Pâté de roüelle de Veau.
Pâté au ſang.
Pâté à la Ciboulette.
Pâté à l'Angloiſe.
Petits Pâtez.
Pâté à l'Eſpagnole.
Pâté de Fricandeaux.
Pâté de filets de Liévre ou de Levreaux.
Pâté de Cruſtade.
Pieds de Moutons farcis.
Perdrix, Canards, Sarcelles aux Olives.
Perdrix à l'Eſpagnole.
Perdrix aux fines herbes.
Perdrix à la broche aux Truffes vertes.
Perdrix à la braiſe.
Perdrix au Jambon.
Perdrix aux Olives.
Perdrix en filets.

Piece de Beuf à l'Angloise.
Pigeons au Basilic.
Pigeons en compote.
Pigeons à la braise.
Pigeons au Jambon.
Pigeons farcis à la broche.
Pigeons aux Truffes.
Pigeons en fricassée au roux.
Pigeons en fricassée au blanc.
Pigeons à la Sainte-Menehout.
Pigeons aux Ecrevices.
Pigeons aux Tortuës.
Poulardes, Chapons, Poulets aux Olives.
Poulardes à l'Angloise.
Poulardes à la Sainte-Menehout.
Poulardes accompagnées.
Poulardes en Galantine.
Poulardes aux Huitres.
Poulardes à la Tartare.
Poulardes en Balon.
Poulardes aux Truffes à la broche.
Poulardes aux Mousserons à la broche.
Poulardes aux fines herbes à la broche, à l'essence de Jambon.
Poulardes à la broche aux Concombres farcis.
Poulardes au Jambon.
Poulets au Jambon.
Poulets aux fines herbes à l'essence de Jambon.

Poulets aux Huitres à la broche.
Poulets farcis aux Ecrevices à la broche.
Poulets à la braiſe.
Poulets à la Cracovie.
Poulets à la Barbarie.
Poulets à la cendre.
Poulets aux Anchois à la broche.
Poulets aux Capres à la broche.
Poulets en fricaſſée au vin de Champagne.
Poulets mignons.
Poulets à l'Ail.
Poulets en filets au blanc.
Poulets aux jus.
Poulets à la Sauſſe de Brochet.
Poulets à la Sauſſe à la Carpe.
Poulets aux Foyes à la broche.
Poupeton d'Aloüettes.
Poupeton de Cailles.
Poupeton au Sang.
Poitrine de Veau farcie, piquée de menu lard.
Poitrine de Veau à la braiſe.
Poitrine de Veau aux Laituës.
Poitrine de Veau aux Pois verts.
Poitrine de Veau aux pointes d'Aſperges.
Poitrine de Veau farcie piquée à la broche, avec un Ragoût de Jambon.
Poitrine de Veau frite.
Poitrine de Veau en Surtout.
Quartier de Mouton, avec telle ſorte de

Ragoût de Légume qu'on jugera à propos.

Quartier de Veau à la broche, moitié piquée, & l'autre moitié panée.

Quartier de Veau farci à la broche.

Quartier de Veau, la moitié piquée, & l'autre moitié panée, avec des puits que vous remplissez de petits Ragoûts, ou des Salpicons.

Quartier de Veau mariné.

Queuës de Mouton farcies frites.

Ris-de-Veau farcis à la Dauphine.

Ris-de-Veau farcis à la Dauphine, aux Ecrevices.

Rissoles.

Roüelle de Veau à la Bourgeoise.

Ros-de-bif de Mouton aux fines herbes.

Saucisses.

Saucisson Royal.

Surtout.

Tendrons de Veau au blanc.

Tendrons de Veau aux Pois.

Tête de Veau farcie.

Terrine de queuës de Mouton aux Marons.

Terrine de queuës de Mouton aux Navets.

Terrine de Perdrix ou de Faisans aux Choux.

Terrine de Tendrons de Veau aux Pois Verts.

Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte, aux pointes d'Aſperges, aux cœurs de Laituës.

Terrine de Poulets aux Concombres farcis.

Terrine de filets de Mouton aux Concombres.

Terrine de filets de Bœuf à la braiſe, avec une Sauſſe hachée.

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

Terrine d'Ailerons aux Champignons, ou aux Mouſſerons.

Terrine de Pigeons aux Ecrevices.

Terrine de Perdrix & de petit Lard au coulis de Lantilles.

Terrine de Becaſſes.

Terrine de filets de Liévre ou de Levreaux.

Terrine de Lapreaux.

Terrine de Cailles.

Tourte d'Aloüettes.

Tourte de Becaſſes.

Tourte de Becaſſines.

Tourte de Cailles.

Tourte d'Ailerons.

Tourte de Foyes gras.

Tourte de Fricandeaux.

Tourte de Godiveau.

Tourtes de Langues de Mouton.

Tourte de filets de Liévres & de Levreaux.
Tourte de Lapins & Lapreaux.
Tourte de Perdreaux.
Tourte de Pigeons.
Tourte de Poulets.
Tourte de Ris-de-Veau.
Tranches de Bœuf roulées.

Listes des Entrées & Hors-d'œuvres maigres en gras.

BArbuës à la braiſe, avec un Ragoût de Ris-de-Veau & de Foyes gras deſſus.
Barbuës en caſſerole avec une eſſence de Jambon.
Barbuës farcies d'une farce de Perdrix, avec un Ragoût de Mouſſerons deſſus.
Carpes accompagnées.
Carpes farcies avec un Ragoût de Pigeons ou de Cailles à la braiſe, avec un Ragoût par deſſus.
Eſturgeon avec une ſauſſe de Jambon.
Fricandeaux de Brochets.
Fricandeaux de Soles.
Fricandeaux de Saumon.
Hure de Saumon à la braiſe, avec un Ragoût de Ris-de-Veau & de Foyes gras.
Terrine de Saumon aux Ecrevices.
Terrine de filets de Soles.

Tronçons de Saumon à la braiſe au Jambon.

Turbot aux Ecrevices, ou avec un Ragoût de Ris-de-Veau, Foyes gras, Crêtes, Champignons, Mouſſerons, Truffes.

Vives à la broche.

Vives aux Ecrevices.

Vives à la braiſe, au Ragoût de Truffes vertes.

Vives au Jambon.

Vives farcies aux Mouſſerons.

Vives au Coulis de Perdrix.

Liſtes des Entrées & Hors-d'œuvres maigres.

ANguilles grillées à la ſauſſe hachée.

Anguille à l'Angloiſe.

Alozes grillées à l'ozeille.

Alozes à la ſauſſe à l'Anchois.

Alozes aux Truffes vertes ou aux Champignons, ou aux Mouſſerons.

Barbuës à la Sainte-Menehout.

Barbuës farcies.

Barbuës aux Ecrevices.

Barbuës à la ſauſſe à l'Anchois.

Barbuës en filets aux Truffes vertes.

Barbuës en caſſerole.

Barbuës grillées à la ſauſſe hachée.

Barbuës marinées.
Barbotes en casserole.
Brochets aux Huitres.
Brochets à la sausse d'Allemagne.
Brochets à la sausse blanche.
Brochets farcis.
Brochets frits à la sausse à l'Anchois.
Brochets à la broche.
Brochets à la sausse Robert.
Carpes farcies, un Ragoût dessus.
Carpes grillées à l'ozeille.
Carpes à l'étuvée.
Carpes farcies dans leur peau.
Carpes accompagnées.
Carpes farcies sur l'arête.
Concombres farcis.
Esturgeons grillez.
Esturgeons à la broche, avec une sausse piquante dessus.
Filets de Truites au Vin de Champagne.
Filets de Truites marinez frits.
Filets de Saumon aux fines herbes.
Filets de Saumon mariné frits.
Filets de Macreuse au jus d'orange.
Fricassée de Tanches.
Hachis de Carpes.
Harangs frais.
Hure de Saumon à la braise, avec un Ragoût d'Ecrevices dessus.
Macreuse à la braise.

Macreuſe farcie, avec un Ragoût deſſus.
Matelote.
Miroton de Saumon aux Ecrevices.
Miroton de Soles aux Truffes vertes.
Miroton de Turbot au coulis d'Ecrevices.
Miroton de Moruë.
Moruë au blanc.
Moruë à la Sainte-Menehout, avec un hachis dans le milieu du plat.
Oeufs farcis.
Oeufs à la Tripe.
Oeufs à la Bourgogne.
Oeufs à la Suiſſe.
Oeufs au Pain.
Oeufs au Lait.
Oeufs en Filets.
Oeufs à l'Ozeille.
Oeufs au Verjus.
Oeufs pochez aux Concombres.
Oeufs pochez à la Chicorée.
Oeufs pochez aux Laituës.
Oeufs pochez au Celeri.
Oeufs pochez à l'eau aux Ecrevices.
Oeufs aux Truffes.
Oeufs aux Campignons.
Pâté de Macreuſe.
Pâté de Carpes.
Pâté de Soles.
Pâté d'Anguilles.
Pâté de Turbot.

Pâté de Barbuës.
Pâté de Barbotes.
Pâté de Brochets.
Pâté d'Esturgeons.
Pâté de Rougets.
Pâté de Truites.
Pâté de Saumon.
Petits Pâtez.
Petits Pâtez à l'Espagnole.
Perches au blanc.
Perches au coulis d'Ecrevices.
Perches en ragoût.
Perches aux Concombres.
Plies au coulis d'Ecrevices.
Plies en casserole.
Poupeton en maigre.
Poupeton de Saumon.
Quarlets en casserole.
Queuë de Moruë à la sausse Robert.
Queuë de Moruë farcie.
Ragoût d'Anguilles au blanc.
Raye en Ragoût.
Raye à la sausse à l'Anchois.
Rissoles d'Epinars.
Rougets grillez à la sausse à l'Anchois.
Rougets grillez au coulis d'Ecrevices.
Rougets en Marinade.
Rougets en filets aux fines herbes.
Soles au Vin de Champagne.
Soles aux Concombres.

Soles farcies au ſec.
Soles à la Sainte-Menehout grillées.
Soles farcies aux Ecrevices
Soles farcies à la ſauſſe à l'Anchois.
Soles au Fenoüil.
Soles aux fines herbes.
Soles aux cœurs de Laituës.
Surtout de Soles.
Tanches farcies.
Tanches en caſſerole.
Tanches marinées.
Thon à la broche.
Terrine de Saumon aux Ecrevices.
Terrine de Brochets & d'Anguilles.
Terrine de Soles.
Terrine de Vives.
Terrine de Macreuſe avec un Ragoût de Laitance.
Tourte de Foyes de Brochet.
Tourte d'Oeufs.
Tourte d'Huitres.
Tourte de Salſifix.
Tourte de Tanches.
Tourte de Moruë.
Tourte de Filets de Brochet.
Tourte de Filets de Soles.
Tourte d'Anguilles.
Tourte d'Eperlans.
Tourte de Moules.
Tourte de Laitances.

Tourte de Perches.
Tourte de Rougets.
Tourte de Carpes.
Tourte de hachis de Carpes.
Tourte de Vives.
Tourte de Moruë aux Ecrevices.
Tourte de Moruë au blanc.
Tortuës en Ragoût.
Tranches de Saumon grillées aux Ecrevices.
Tranches de Saumon grillées aux Champignons.
Tranches de Saumon grillées à la sauſſe rouſſe.
Tranches de Saumon au Vin de Champagne.
Tranches de Saumon farcies.
Truites grillées aux Champignons.
Truites grillées aux Concombres.
Truites grillées aux Ecrevices.
Truites à la Sainte-Menehout.
Truites farcies ſur l'arête.
Turbot à la braiſe, avec un Ragoût de Laitances.
Turbot à la braiſe, avec un Ragoût d'Ecrevices.
Turbot en caſſerole.
Turbot à la ſauſſe à l'Anchois.
Vives aux Concombres.
Vives aux Laituës.

Vives aux Truffes.
Vives à la sausse à l'Anchois.
Vives au coulis d'Ecrevices.
Vives au Vin de Champagne.
Vives en fricassée blanche.
Vives en Filets.
Vives farcies.
Vives en casserole.
Vives en Filets frits.
Vives à la broche.

Liste des Entremets en gras.

ARtichaux frits.
Artichaux à la poivrade.
Artichaux à l'huile.
Artichaux au beurre.
Artichaux à la braise, avec une essence de Jambon dessus.
Artichaux au Jambon.
Artichaux au coulis d'Ecrevices.
Artichaux farcis.
Artichaux au coulis de Perdrix.
Asperges en petits Pois.
Asperges au jus.
Asperges au beurre.
Asperges au Jambon.
Asperges à l'huile.
Balon.
Beignets à l'eau.

Beignets au Blanc manger.
Beignets au boüillon.
Beignets au lait.
Beignets de Pêches.
Beignets de Pommes au Vin d'Eſpagne.
Beignets de Pommes.
Beignets d'Abricots.
Beignets de Ceriſes.
Beignets de Framboiſes.
Beignets à la Crême.
Blanc-manger.
Canelas.
Cardes au jus.
Cardes au Parmeſan.
Cardes au Jambon.
Cervelats.
Champignons en ragoût.
Champignons à la Crême.
Champignons farcis.
Choux-fleurs au jus.
Choux-fleurs au Jambon.
Choux-fleurs au beurre.
Choux-fleurs à l'huile.
Crême d'Amandes.
Crême de Piſtaches.
Crême brûlée.
Crême croquante.
Crême frite.
Crême veloutée.
Crême de Chocolat.

Crême de Canelle.
Crêtes farcies.
Croquets.
Croûtes aux Mousserons.
Croûtes au Jambon.
Croûtes aux Truffes.
Croûtes aux Morilles.
Daube de Canards.
Daube de Dindons.
Daube d'Oisons.
Ecrevices à l'Angloise.
Féves à la Crême.
Foyes gras à la Crêpine.
Foyes gras en caisse.
Foyes gras frits.
Foyes gras aux fines herbes.
Gâteau de Liévre.
Galantine de Cochon.
Galantine de Flanchet de Bœuf.
Gelée.
Huitres en ragoût.
Huitres frites.
Huitres grillées.
Huitres farcies.
Huitres à l'Huile.
Hure de Sanglier.
Jambon à la braise.
Jambon à la broche.
Jambon au naturel.
Langue de Bœuf fourrées.

Langues de Porc fourrées.
Menus-droits.
Montans de Cardes au jus.
Montans de Laituës Romaines au jus.
Morilles en ragoût.
Morilles à la Crême.
Morilles farcies, avec une essence de Jambon dessous.
Mortadelle.
Mousserons à la Crême.
Oeufs aux Amandes.
Oeufs aux Pistaches.
Oeufs au Jus.
Oeufs à la Portugaise.
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange.
Oeufs à la Crêpine.
Oeufs à l'Italienne.
Oeufs au blanc de Perdrix.
Oeufs au blanc de Poulardes.
Oeufs au Jus broüillé.
Oeufs à la Crême.
Oeufs au bain-marie aux Ecrevices.
Oeufs au bain-marie aux Ecrevices, au jus de Veau.
Petits Oeufs.
Omelette de Jambon.
Omelette roulée au Jambon.
Omelette de Galantine.
Omelette au sang.
Omelette farcie.

Oreille de Cochon panée & grillée.
Pain aux Mousserons.
Pain au Jambon.
Pain aux Truffes.
Pain aux Morilles.
Pain aux pointes d'Asperges.
Pain à la Crême.
Pâté de Venaison.
Pâté de Canards,
Pâté de Faisans.
Pâté de Perdrixaux Truffes vertes.
Pâté de Dindon piqué de Jambon.
Pâté de Jambon.
Pâté de Saumon.
Pâté de Truites.
Pois à la Crême.
Pois à la purée verte.
Poupelain.
Pieds de Cochon à la Sainte Menehout.
Ragoût de Mousserons.
Ragoût de Crêtes.
Ragoût d'Ecrevices.
Ragoût de Foyes gras.
Ragoût de Palais de Bœuf.
Ragoût de petits Oeufs, & de Roignons de Coq.
Ragoût de pointes d'Asperges.
Ragoût de côtons de Pourpier.
Ragoût de Ris-de-veau.
Ragoût de Truffes.

Ramequins.
Ris de-veau frits.
Ris-de-veau aux fines herbes.
Ris-de-veau farcis à la cendre, avec une essence de Jambon.
Ris-de-veau piquez à la broche, avec un jus.
Rôties de Roignons de Veau.
Rôties au Jambon.
Soûpressé.
Saucissons.
Tourte de blanc de Chapon.
Tourte d'Amandes.
Tourte de Pistaches.
Tourte de Chocolat.
Tourte de Crême.
Tourte d'Abricots.
Tourte de Pêches grillées.
Tourte de Pêches au blanc.
Tourte de Poires de Bon-Chrétien.
Tourte de Pommes.
Tourte de Prunes.
Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange, & de toutes sortes d'autres Confitures.
Tourte de Massepain.
Truffes à la braise.
Truffes au court-boüillon.
Truffes au Jambon.

Liste des Entremets en maigre.

ARtichaux au beurre.
Artichaux à l'huile.
Artichaux à la braise, avec un coulis d'Ecrevices dessus.
Artichaux frits.
Artichaux à la poivrade.
Asperges en petits pois.
Asperges au beurre.
Asperges au coulis d'Ecrevices.
Asperges à l'huile.
Beignets à l'eau.
Beignets au lait.
Beignets au ris.
Beignets de pommes.
Beignets de toutes sortes de fruits.
Blanc-manger.
Canelas.
Cardes au beurre.
Cardes au coulis d'Ecrevices.
Champignons en Ragoût.
Champignons farcis.
Choux-fleurs au beurre.
Choux fleurs au coulis d'Ecrevices.
Choux fleurs à l'huile.
Crême d'Amandes.
Crême de Pistaches.
Crême d'Epinars.

Pain aux Truffes.
Pain aux Morilles.
Pain aux pointes d'Aſperges.
Pain aux Mouſſerons.
Pain à la Crême.
Pâté de Truites piquées d'Anguille.
Pâté de Saumon.
Pois à la Crême.
Pois à la purée verte.
Poupelain.
Queuës d'Ecrevices au jus de Citron à l'huile.
Ragoût d'Ecrevices.
Ragoût de Laitances.
Ragoût d'Huitres.
Ragoût de Morilles.
Ragoût de Mouſſerons.
Ramequins.
Rôties en maigre.
Tourte d'amandes.
Tourte croquante.
Tourte de Piſtaches.
Tourte de Chocolat.
Tourte de Crême.
Tourte d'Ecrevices.
Tourte d'Abricots.
Tourte de toutes ſortes de fruits, qu'on trouvera dans la Liſte des Entremets gras.
Tourte d'Aſperges.

Tourte de Mousserons.
Tourte de Champignons.
Toute d'Epinars.
Tourte de Massepain.
Truffes à la braise.
Truffes au court-boüillon.
Truffes à l'huile.

Liste des Salades.

ARtichaux.
Asperges.
Betteraves.
Brocolis.
Celeri.
Cardes.
Champignons en Compote.
Chicorée sauvage.
Choux-fleurs.
Citrons.
Concombres frits.
Grenades.
Haricots.
Laituës.
Oranges.
Olives.
Oublon.
Persil de Macedoine.
Pourpier.

Salſifix.
Schorſonnere.
Topinambours.
Truffes.

Liſte des Salades de Poiſſon.

Salades de filets de Soles.
De Turbot frais.
De Barbuës fraîches.
D'Huitres fraîches.
De filets d'Eperlans.
De Truite ſaumonée.
De Raye.
De filets de Merlan.
De filets de Vives.
De Thon frais, ou de Thon mariné.
D'Anchois & de Sardines.
De Saumon frais.
D'Ecrevices.
De Langouſtes & autres.

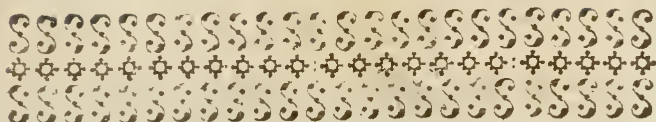
Pour celle d'Herbages, durant l'Eté, rien n'eſt plus facile que de ſçavoir de quoy les compoſer ; on en a pour lors une ſi grande abondance, qu'on en peut changer aiſement chaque jour, & en ſervir de pluſieurs ſortes differentes à la fois.

A pluſieurs filets de Poiſſon, on fait une Sauſſe qu'on appelle Ramolade, compoſée de perſil haché, de la ciboule hachée, des Anchois hachez, des Capres

hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de ſel, de poivre, de muſcade, d'huile & de vinaigre, bien délayez enſemble; & après avoir dreſſé les filets dans un plat, on les arroſe de cette Ramolade, & à quelques plats on y ajoûte du jus de Citron, pour les ſervir froids.

Venons maintenant au travail & à la pratique: car ces idées generales que nous avons données peuvent bien ſuffire pour les Maîtres d'Hôtels, voyant aſſez par là ce qu'ils ont à acheter, & l'ordonnance des Repas dont ils peuvent avoir le ſoin. Mais il faut quelque choſe de plus à ceux qui ſe mêleront de la Cuiſine: il eſt neceſſaire de leur expliquer la maniere de chaque Aprêt, afin qu'ils y puiſſent réüſſir ſans peine.





INSTRUCTION EN FORME DE DICTIONAIRE,

Enſeignant la maniere d'apprêter toutes ſortes de Viandes graſſes & maigres ; & comment on doit les ſervir pour Entrées, pour Entremets, & pour le Rôti, ou de toutes autres façons.

A

ABBATIS.



Nous entendons ſous le nom d'Abbatis, les têtes, pieds, foyes, aîles, & autres choſes ſemblables des animaux, ſoit volatiles ou terreſtres. On en fait des Potages & des Entrées. Nous en parlerons en leurs places.

AGNEAU.

Est le petit d'un animal domestique assez connu ; il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & délicate.

Chacun sçait que l'on sert dans la saison des quartiers ou des moitiez d'Agneau entiers, pour la grande piece de Rôti, qu'on nomme Ros-de-bif, moitié piquée, & l'autre moitié panée. Ayez soin avant de le mettre à la broche de l'enveloper de papier, de peur qu'il ne brûle : & quand il sera cuit, il faut paner ce qui n'est point piqué d'une mie de pain, mêlée avec sel, poivre blanc, & persil haché ; lui donner un tour de broche pour luy faire prendre couleur, & le servir avec un jus de Citron ou d'Orange.

Agneau en Ragoût.

Il faut avoir un quartier d'Agneau, le couper en quatre ; & après l'avoir lardé de moyen Lard, & lui avoir donné un peu de couleur dans la casserole, on le fait cuire avec boüillon, sel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes ; étant cuit, mettez-y un Coulis de Veau, & le servez.

Autre maniere.

Faites rôtir un quartier d'Agneau à la broche ; étant cuit, panez-le, & mettez au fond de vôtre plat, un Coulis de Veau clair, avec un Anchois, un peu de ciboule, du poivre concassé, du sel, & un jus de Citron ; le faire chauffer un peu, & mettre vôtre quartier d'Agneau sur ce Coulis, & le servez.

Pieds d'Agneau pour Entrée.

Echaudez-les bien, & les faites cuire ; étant cuits, levez l'os du milieu, & les farcissez d'une bonne farce ; étant farcis, trempez-les dans des œufs battus, ensuite panez-les bien, c'est à-dire, jettez dessus de la mie de pain bien fine ; après faites-les frire comme des croquets, & garnissez vôtre plat avec du persil frit. Ils vous peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme si c'étoit des Pigeons au blanc. On en peut encore garnir le Potage de têtes d'Agneau, & il faut servir le tout chaudement.

ALOYAU.

Est le nom de certaines pieces de Bœuf qui se prennent au-dessus des côtes, &

qui se mangent ordinairement rôti, & d'autres manieres.

Aloyau à la braise.

Prenez un Aloyau de la premiere piece, où il y a le plus de filet ; vous le dégraissez bien, vous le piquez de gros lard bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil, ciboule hachée, un peu de champignons, un peu de truffes hachées : quand vôtre Aloyau est piqué, vous le ficelez, de peur qu'il ne se casse en le tirant de la marmite lorsqu'il est cuit ; il faut prendre une marmite de la grandeur de vôtre Aloyau, vous mettez au fond des bardes de lard ce qu'il en faut pour garnir ; vous le garnissez encore de tranches de Bœuf maigre épaisses d'un doigt, & battuës ; ensuite vous assaisonnez de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, feüilles de laurier, poivre, sel : & ensuite vous mettrez vôtre Aloyau dans vôtre marmite ; & observez de mettre les filets au fond, afin qu'ils prennent plus de goût, au dessus vous l'assaisonnez de même qu'au-dessous, & vous remettez des tranches de Bœuf & bardes de lard pardessus ; vous fermez vôtre marmite avec de la pâte autour, & mettez feu dessus

& deſſous : pendant que vôtre Aloyau cuit, vous faites un ragoût de Ris-de-Veau, de foyes gras, de champignons, de truffes, de mouſſerons, pointes d'aſperges, cûs d'artichaux dans la ſaiſon, que vous paſſez avec un peu de lard fondu, & que vous moüillez d'un bon jus, & qu'enſuite vous liez d'un bon Coulis de Veau & de Jambon; quand vous êtes prêt à ſervir, vous tirez vôtre Aloyau de dedans vôtre marmite, que vous laiſſez un peu égouter, puis après vous le dreſſez dans le plat où vous voulez le ſervir, & vous jettez le Ragoût par-deſſus vôtre Aloyau. Obſervez que vôtre Ragoût ſoit d'un bon goût.

L'on ſert cet Aloyau à la braiſe avec une ſauſſe hachée, c'eſt-à-dire, on hache un peu de Jambon, un peu de ciboule, un peu de perſil, des truffes, champignons & mouſſerons, le tout paſſé enſemble, avec un peu de lard; on le moüille d'un bon jus, enſuite on le lie d'un bon Coulis de Veau & de Jambon, & on jette la ſauſſe hachée par deſſus ledit Aloyau en ſervant : l'on ſert encore cet Aloyau à la braiſe, avec un ragoût de chicorée.

Une autre fois avec des petits oignons cuits ſous la braiſe, que l'on jette dans un Coulis clair.

Une autre fois avec des cardons d'Efpagne.

Une autre fois avec du celeri.

Une autre fois avec un Ragoût de concombres, que l'on fait ainfi. Vous prenez des concombres, vous les pêlez & les coupez par moitié, vous en ôtez les pepins, & les coupez par petites tranches, avec deux ou trois oignons coupez par tranches, que vous mettez mariner, avec un peu de poivre, de fel & de vinaigre pendant deux heures; enfuite vous preffez vos concombres dans un linge, & les paffez dans un peu de lard fondu; & quand ils font un peu roux, vous les moüillez d'un bon jus, & vous les laiffez mittonner fur le fourneau; & quand vous êtes prêt à fervir, vous les dégraiffez bien, & vous les liez avec un bon Coulis de Veau & de Jambon, & le jettez fur vôtre Aloyau: ledit Ragoût de concombres fert pour toutes fortes d'Entrées à la broche, comme filets d'Aloyau, filets de Mouton, fricandeaux de Mouton, fricandeaux de filets de Bœuf, filets de Veau qu'on fait piquer de menu lard qu'on met à la broche, ou cuits dans leur jus fur le fourneau; on met cedit Ragoût de concombres par-deffous, & les filets par-deffus; Enfin, cela dépend

des Officiers qui travaillent à les mettre à leur fantaiſie.

Aloyau à l'Angloiſe.

Prenez un Aloyau de la premiere piece, & le mettez deux jours au ſel, enſuite mettez-le à la broche, & étant cuit, pannez-le, & jettez un bon Ragoût par-deſſus & par deſſous; garniſſez-le de hattelettes, de marinade, ou de poupietes cuites à la broche.

Aloyau farci.

Vous pouvez le farcir d'un ſalpicon, dont vous trouverez la maniere ſous la lettre S. ou bien vôtre Aloyau étant preſque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu avec du lard, graiſſe de Bœuf, fines herbes, épices, & bonnes garnitures; vous en farciſſez vôtre Aloyau, entre la peau & l'os, & vous le recouſez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite: en achevant de cuire vous garniſſez vôtre plat de fricandeaux en façon de côtelettes piquées, avec pain frit; & étant ſur la Table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une cuillier.

ALOUETTES.

Sont de petits oiseaux d'une assez bonne nourriture ; elles sont meilleures en Hiver qu'en tout autre temps : on ne les vuide point non plus que les Mauviettes; on leur laisse les pieds, pour les retrousser proprement derriere le dos ; on les pique de menu lard, ou bien on se contente de les enfiler dans une brochette de bois, avec une petite barde de lard entre-deux ; on les fait rôtir à la broche, & quand elles sont presque cuites, on les pane d'un peu de mie de pain, & sel bien menu ; on leur donne encore un tour de broche, & on les sert avec verjus, sel & poivre, ayant froté le plat d'une échalote, & un peu de jus d'orange : on les mange aussi à sec, avec sel & orange.

Aloüettes en Ragoût.

Ayant vuidé vos Alloüettes, vous les passez dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous ; & la garniture que vous avez à y mettre, comme truffes, champignons, quelques foyes gras dont vous passez le tout ensemble, & que vous poudrez d'un peu de farine, si vous n'avez point de Coulis ; ensuite

vous moüillez d'un bon jus de Bœuf ou de Veau ; vous le laiſſez diminuer juſqu'au point qu'il faut ; vous faites une petite liaiſon d'un œuf, d'un peu de crême douce, & un peu de perſil haché dedans, vous jettez ladite liaiſon dans la caſſerole, que vous retournez ſur le feu, pour que cela la lie, & la dégraiſſe en même temps : mettez un jus de citron, & ſervez.

A l o z e.

Eſt un poiſſon de Mer, qui paſſe ordinairement en eau douce, où ayant ſéjourné quelque temps, elle devient plus délicate & d'un meilleur ſuc.

Aloze grillée.

Ecaillez-la & l'inciſez, & après l'avoir frotée de beure & poudrée de ſel, faites-la griller à petit feu ſur le gril, qu'elle ſoit de belle couleur. Vous la pouvez ſervir à l'ozeille & à la crême ; à l'ozeille on y ajoûte du perſil, cerfeüil, ciboule, ſel, poivre, muſcade, & bon beurre On peut auſſi la ſervir avec un ragoût de champignons, ou une ſauſſe rouſſe avec capres ; ou bien faites une ſauſſe avec beurre frais, ciboule, perſil haché, capres, le tout paſſé à la

caſſerole, avec bon aſſaiſonnement; & vous délayerez le foye dedans pour lier la ſauſſe, ou bien vous vous ſervirez d'un Coulis d'Ecrevices, ſi vous en avez, ou d'un autre.

Aloze au court-boüillon.

L'ayant écaillée & inciſée, faites-la cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, ſel, poivre, laurier, oignons piquez de clous de girofle, citron vert, un morceau de beurre; étant cuite, tirez-la, & la ſervez ſur une ſerviette, pour un plat de Rôt.

ANCHOIS.

Sont des petits poiſſons de mer qu'on nous apporte tout confits au ſel, dans des petits barils; on en fait ordinairement des Salades, & c'eſt la façon la plus commune de les manger. On fait auſſi un coulis d'Anchois, qu'on appelle Ramolade, & il en entre dans pluſieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il ſeroit inutile de rappeller ici, puiſque cela eſt ſuffiſamment expliqué aux endroits où il en faut employer. On remarquera ſeulement, que l'on peut frire les arêtes des Anchois qui vous auront ſervi, les ayant paſſées dans une pâte faite avec eau, farine,

un

un œuf, & un petit morceau de beurre fondu dedans, le tout mêlé enſemble; &, ou vous en garnirez autre choſe, ou vous les ſervirez pour Hors-d'œuvres, avec orange & perſil frit.

ANDOUILLES.

Les Andoüilles ſe ſervent pour Entrées. On fait celles de Cochon, de la maniere qui ſuit.

Andoüilles de Cochon.

Prenez un gros boyau de Cochon, & ôtez-en le gros bout, faites-le tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de ſel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Après qu'il ſera blanchi, vous le tirerez dans de l'eau fraîche, & l'ayant enſuite porté ſur la Table, vous fendrez ce boyau en pluſieurs bandes, vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andoüilles. Vous prendrez du ventre de Cochon, & en ôterez le gras; & vous couperez cette viande en gros lardons, de la même grandeur de vos Andoüilles, & vous les formerez ainſi avec moitié d'un & d'autre, les aſſaiſonnant comme il faut: après quoy vous prendrez les chemiſes,

les bien nettoyer, & les faire aussi tremper quelque temps dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andoüilles, & ayant ficelé les bouts de chaque Andoüille, vous les passerez proprement dans la chemise, pour les en revêtir, & les lier. Quand vous aurez fait vos Andoüilles, il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignon, un oignon piqué de clous de girofle, deux feüilles de laurier, un peu de panne de Cochon ; & vous les ferez cuire doucement, en les écumant bien, y jettant après que vous les aurez écumées, une pinte de lait. Vous les laisserez refroidir dans le même boüillon, & vous les tirerez ensuite, & prendrez garde de les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un temps.

Andoüilles de Veau.

Ayez des boyaux de Veau qui soient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficelez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la têtine de Veau blanchie, de la fraize de Veau de même, & coupez le tout par

petits dez ou roüelles. Vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines battuës, avec une feüille de laurier. Il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées; & vous y ajoûterez environ demi-septier de bonne crême de lait. Vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casseróle en arriere. Il y faut jetter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout: après quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les empoterez de la même maniere que celles de Cochon. On les fait cuire de même, il les faut aussi laisser refroidir dans leur boüillon: pour les servir, on les trempe dans un peu de graisse douce, on les pane, & on les fait griller à petit feu, & on les sert chaudement. Ces sottes d'Andoüilles se peuvent faire en Eté, quand on est hors du temps des Cochons; comme dans des Païs où l'on n'en tuë pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

Andoüilles & Cervelats de Carême.

Prenez chair d'Anguille, de Tanche, de Carpe, de Moruë fraîche, ou à son

défaut, celle de Brochet ; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes ; assaisonnez-les de poivre, sel, clou, muscade : joignez-y du basilic, graisse d'Anguille & beurre frais, ce qu'il en faut.

Pilez ensuite les ossemens de Carpe, de Brochet, d'Anguille & de Tanche dans un mortier, observant de les arroser avec de bon vin vermeil ce qu'il en faut. Cela étant fait, arrosez-en vôtre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'Anguille ; étant emplies, faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin : les ayant retirées, mettez-les autant à la grosse fumée de vôtre cheminée, ou tel temps que vous voudrez, pourvû que le sel & les épices ne soient point épargnez : & lorsque vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau, & un tiers de lie, aussi avec fines herbes. On sert l'un & l'autre froid pour Entremets.

ANDOUILLETTES.

Prenez de la roüelle de Veau, hachez-la avec du lard, fines herbes, jaunes d'œufs cruds, sel, poivre, muscade : formez vos Andoüillettes de ce hachis,

passez-les à la casserole, leur faisant prendre une belle couleur ; & en servant on y délaye des jaunes d'œufs, avec du verjus ; & un jus de citron. Ces mêmes Andoüillettes se mettent à la broche dans des bardes de lard ; & on les arrose de ce qui tombe, avec jaunes d'œufs, & mie de pain, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, pour leur faire prendre une belle croûte : & pour servir, on y met du jus de Mouton ou autre, un jus de citron, & persil frit pour garniture, quand vous les servez seches.

Il se fait aussi des Andoüillettes de Poisson, avec de la chair d'Anguille & de Carpe hachée ou pilée dans le mortier, assaisonnée à l'ordinaire. D'une partie de cette chair, on forme un Cervelat dans un linge, & on le fait cuire avec vin blanc, beurre, un bouquet de fines herbes ; & du reste, on en forme des Andoüillettes, que l'on met cuire dans du beurre, avec du boüillon de poisson, & un bouquet de fines herbes. Pour le Ragoût que l'on jette dessus, vous passez des champignons, quelques truffes que vous moüillez d'un peu de boüillon de poisson. Si vous avez quelques laitances de Carpe, vous les faites blanchir dans de l'eau ; après vous les mettez dans de l'eau fraîche, vous les

tirez, & les mettez avec vos champignons & truffes qui sont passez, faire un boüillon; si vous avez quelques cûs d'artichaux, pointes d'asperges, queuës d'écrevices, vous les mettez dedans, & vous liez le Ragoût d'un bon coulis d'écrevices, ou bien d'un autre de poisson, & vous observez que cela soit d'un bon goût; & vous jettez le Ragoût sur vos Andoüillettes, en servant.

ANGUILLES.

Est un Poisson de Riviere que chacun connoît: il s'apprête de differentes manieres.

Anguilles farcies.

Vous les pouvez farcir sur l'arête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un Godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battez bien dans un mortier; vous y mettez de la crême, de la mie de pain, avec un peu de persil & ciboule, champignons & truffes: & vôtre Godiveau étant de bon gout, & bien assaisonné, vous en farcissez vos arêtes bien proprement, vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elle soient de belle couleur.

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille ſera dépoüillée, coupez-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau boüillante. Etant égoutez ſur une ſerviette, vous les paſſez au beurre blanc, & vous les faites cuire avec ſel, poivre, clous, & un morceau de citron; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Paſſez auſſi des cûs d'artichaux, champignons & pointes d'aſperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajoûterez; & faites une ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs & verjus, quand le temps le permet, & qu'on eſt prêt à ſervir.

Anguilles à la ſauſſe rouſſe pour Entrée.

Etant coupées par morceaux, vous les paſſez à la caſſerole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire, champignons, ciboules & perſil haché, un bouquet de fines herbes; ajoûtez y ſel, poivre, clous & capres; faites boüillir le tout enſemble. Vôtre Ragoût étant preſque cuit, mettez-y un peu de verjus & de vin blanc, & faites-le boüillir encore un peu; enſuite faites-y une petite liaiſon avec un œuf pour le dégraiſſer.

Anguille frite.

Il faut la dépoüiller, ôter l'arête, la couper par tranches, la ciseler, & la faire mariner pendant deux heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron; puis les fariner, & les frire avec du beurre affiné: & servez sechement avec du persil frit.

Anguille sur le gril.

Après l'avoir dépoüillée, mise par tronçons, & ciselée, faites les mariner un peu de temps dans du beurre fondu, un peu de fines herbes, persil, ciboules, poivre & sel; puis faites-la chauffer un peu, & remuez bien le tout ensemble; les tirer morceaux à morceaux, les paner avec de la mie de pain, & les faire griller à petit feu, qu'ils soient de belle couleur: étant grillez, faites une petite sausse rousse, avec ciboules, persil, & capres; puis vous mettez vôtre sausse dans le plat, & l'Anguille autour.

On la sert aussi à la sausse verte, que l'on fait ainsi: On pile de l'ozeille, & on en exprime le jus; après on coupe un oignon fort menu, on le passe au beurre blanc dans une casserole avec capres hachées; mêlez-y vôtre jus d'ozeille, & ce-

luy d'une orange, avec ſel & poivre; & ſervez pour Entrée.

On la ſert auſſi à la ſauſſe Robert, & à la ſauſſe douce. On la peut ſervir auſſi avec une ſauſſe au beurre, ſel, poivre, & une pointe de rocambole.

Anguille à l'Angloiſe.

Il faut la dépoüiller, & la bien émonder, la couper en trois ou quatre morceaux, ſelon ſa longueur; enſuite, mettez l'Anguille dans un plat, verſez deſſus de bon vin blanc, & l'y ayant laiſſé quelque temps, retirez-la; faites-luy des inciſions de diſtance en diſtance ſur le dos & aux côtez; empliſſez ces inciſions d'une maniere de farce que vous composerez ainſi. Prenez mie de pain blanc bien éfraiſée, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboules, le tout bien haché; poivre, clou, muſcade & ſel: ajoûtez-y quelques jaunes d'œufs durs, Anchois pilez, & de bon beurre frais ce qu'il en faut, & mêlez le tout enſemble: empliſſez de cette farce les inciſions de vôtre Anguille, enſuite remettez la proprement dans ſa peau, & liez-la par les deux bouts, piquez-la avec une fourchette en pluſieurs endroits, puis faites-la rôtir ſur le gril ou à la broche:

étant cuite, ôtez la peau, & servez-la à sec, avec un jus de citron; ou faites-y une Sausse blanche avec bon beurre, vinaigre, sel & poivre blanc, avec anchois & capres; observez qu'il n'y a que les grosses Anguilles qui s'accommodent de cette sorte.

Anguilles à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches, assaisonnée de sel, poivre, clou, muscade; & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous mettez un lit sur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le Jambon de Poisson, c'est-à-dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son boüillon, servez par tranches pour Entremets, plûtôt que pour Entrées.

ARTICHAUX.

Est un Légume dont on se sert pour garnir les Ragoûts & les Pâtez de beatilles. Voici diverses manieres d'accommoder des Artichaux, pour servir d'Entremets.

Artichaux à la ſauſſe blanche.

Faites cuire des petits Artichaux dans l'eau & un peu de ſel. Quand ils ſeront cuits, paſſez les cûs dans la caſſerole, avec beurre & perſil, aſſaiſonnez de ſel & poivre blanc; & faites une ſauſſe avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & uu peu de boüillon.

Artichaux au beurre.

Vos Artichaux étant cuits comme deſſus, ôtez le foin; & faites une ſauſſe avec beurre frais, vinaigre, ſel & muſcade, & un peu de farine pour lier la ſauſſe.

Artichaux frits.

Coupez-les par tranches, ôtez le foin & les faites boüillir dans l'eau trois ou quatre tours: tirez-les & les mettez tremper avec vinaigre, poivre & ſel; puis mettez-les dans un œuf battu, farinez-les & les faites frire dans du ſein-doux ou beurre affiné. Servez avec perſil frit.

Autres manieres.

On ſert encore des Artichaux à la crême: pour cela on les fait cuire à l'eau, étant cuits on les paſſe au beurre dans la

casserole, & on y met de la crême, avec un paquet de ciboule & persil, un jaune d'œuf pour lier la sausse; mettez-y du sel & un peu de muscade, & servez pour Entremets. D'autres les servent à la Saingaraz de Jambon, pour les jours gras, ou au jus; sur quoy voyez l'Essence de Jambon, lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz, lettre L. Et enfin, d'autres à l'estoufade, & glacez. Ils sont encore d'un grand secours toute l'année, pour presque tous les Ragoûts, Potages & Entrées; ainsi il est necessaire d'en faire bonne provision, en observant ce qui suit.

Cûs d'Artichaux en Purée.

Ayant bien nettoyé & lavé vos cûs d'Artichaux, faites-les cuire dans une eau blanche, qui est de l'eau, un gros morceau de beurre pêtri avec un peu de farine & du sel; & lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez de l'eau blanche pour les mettre en purée: passez-les après cela dans une étamine, de la même façon que l'on fait les pois; faites-les mitonner ensuite dans une casserole, à petit feu, avec de bon beurre frais, sel, poivre, muscade & clous battus: Joignez-y un bouquet de persil, ciboule & thim, avec une feüille de laurier; étant prêt de servir, pilez

en un mortier amandes douces pelées, écorce de citron confit, biſcuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs, ſucre en poudre ce qu'il en faut; mêlez-bien le tout enſemble, avec eau de fleurs d'orange; puis incorporez cette compoſition avec vôtre purée d'Artichaux, & l'ayant remiſe un moment ſur le feu, ſervez promtement.

Artichaux, maniere de les conſerver.

Prenez de l'eau ſelon la quantité de vos Artichaux, en ſorte qu'ils puiſſent tremper, & faites-la boüillir avec du ſel à proportion. Tirez-la enſuite hors du feu, & laiſſez-la repoſer, afin que la craſſe du ſel aille au fond. Après il la faut couler dans le pot où vous voulez mettre vos Artichaux, qui doivent être bien tournez; & les blanchir ſeulement pour en ôter le foin & la craſſe. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met enſuite dans la ſaumure que l'on a faite, verſant au-deſſus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puiſſe pénetrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir ſoigneuſement avec du papier, & une planche par-deſſus, pour que cela ne reſpire le moindre air. Pour les employer, on les deſſale aupa-

ravant dans l'eau fraîche. Ils se peuvent garder une année entiere & plus.

Autre maniere.

Ayez des bons Artichaux, nettoyez-les bien de leurs feüilles, & du foin qui est dedans avec un coûteau, que vous coupez proprement tout autour, jusqu'à la chair; vous les jettez à mesure dans l'eau fraîche, pour qu'ils ne noircissent point, ensuite vous les tirez de l'eau & les jettez dans la farine, en sorte qu'ils en soient tout couverts; vous les rangez sur une claie & vous les faites secher au four; & pour vous en servir, vous les faites tremper vingt-quatre heures, & les faites cuire comme les autres: de cette maniere ils ne perdent point leur goût.

On en peut aussi conserver de secs: & pour cela, après que vos Artichaux sont blanchis, & que le foin en est ôté comme ci-dessus, vous les tirez sur des grilles ou claies d'osier, pour les faire égouter; & on les fait ensuite secher au Soleil ou dans le four moderément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois. Avant que de les employer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiede, pendant une couple de jours: ils reviendront par ce moyen, comme quand ils étoient frais;

& l'on trouvera qu'ils en ſeront beaucoup meilleurs que de l'autre maniere. En les faiſant blanchir, il y faut avec de l'eau, un peu de verjus & de ſel, de bon beurre pour les jours maigres; & pour les jours gras, on peut y mettre de la bonne graiſſe de Bœuf.

ASPERGES.

Eſt un Légume fort en uſage parmi les alimens du Printemps; les plus groſſes ſont eſtimées les meilleures : elles ſe mangent de pluſieurs manieres. Il s'en fait des Potages, avec differentes Volailles, ou à la Purée verte, comme on en a pû voir aſſez d'exemples : & on les ſert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres, ou autres plats; tantôt en Salade, tantôt au blanc & au jus lié; & tantôt à la crême. Voici comme on les accommode de cette derniere ſorte.

Aſperges à la Crême.

Il faut rompre vos Aſperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau boüillante, après on les paſſe au bon beurre dans la caſſerole, ou avec du lard ſi l'on n'a pas de fort bon beurre; prenant garde que le tout ne ſoit pas trop gras. On y met enſuite du

lait & de la crême, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, pour lier vos Asperges, & y mettre un peu de sucre ; & vous servez en même temps.

On en peut faire autant pour des cûs d'Artichaux, & pour les petits Pois; mais à ceux-ci il faut du sucre, & un peu de persil haché : du reste on les passe de la même maniere.

Vous pouvez aussi servir des Asperges en petits Pois, avec un coulis verd d'écosses de Pois, ou autre chose ; une croûte au milieu, & garni d'un cordon de pain de Jambon.

Asperges au jus.

Rompez vos Asperges par morceaux, passez-les avec lard fondu, persil, cerfeüil coupé menu, & une ciboulette que vous retirez ; assaisonnez de sel, poivre & muscade, & les faites mitonner avec un peu de boüillon gras dans un pot, à petit feu ; étant cuites comme il faut, vous les dégraisserez, & y mettrez un jus de Mouton & de Citron, servez à courte sausse. On sert aussi des Asperges en bâton entieres, à l'essence de Jambon.

Asperges au beurre.

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop : étant cuites à propos tirez-les, & les mettez égouter ; dressez-les dans un plat, & faites une sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toûjours; & versez-la sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu; aussi-bien que pour les Asperges en Salade.

Asperges. Maniere de les conserver.

Otez-en le dur, & les faites boüillir un boüillon avec sel & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche, & les faites égouter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leur longueur, avec sel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre : couvrez-les de beurre fondu comme les Artichaux, mettant un linge entre deux : & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en servir, faites les tremper & cuire comme les autres.

B.

BAIN-MARIE.

PRenez trois livres de tranche de Bœuf, trois livres de roüelle de Veau, & une livre de roüelle de Mouton maigre, le tout bien dégraissé; un Chapon que vous vuidez, & ôtez la peau; une Perdrix: Prenez un pot de terre de la grandeur qu'il faut pour tenir cette quantité de viande: Faites boüillir le pot de terre dans de l'eau avant de vous en servir; ensuite mettez-y les viandes marquées ci-dessus, & assaisonnez-les d'un petit oignon piqué de deux clous, & tant soit peu de sel: Mettez y trois chopines d'eau; fermez le pot de son couvercle, & le bouchez bien autour, de pâte & de papier collé, de peur qu'il ne sorte aucune fumée. Mettez un chaudron sur le feu, & y mettez de l'eau, qu'elle boüille: mettez le pot de terre dans le chaudron, & ayez de l'eau toûjours boüillante; & lorsque celle du chaudron diminuë, revuidez de cette autre eau boüillante dans le chaudron, & l'entretenez toûjours d'eau, & qu'il boüille pendant cinq heures; après quoy vous l'ôtez, & l'ouvrez, &

passez le boüillon dans une étamine ou serviette ; laissez-le reposer & le dégraissez bien. L'on s'en sert pour les malades, ou pour mitonner des croûtes : & lorsque vous le voulez faire au Ris, il n'y a qu'à remplir le corps du Chapon de Ris bien épluché, & le faire de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus.

BALON.

Il faut prendre une hure de Porc : étant bien échaudée, vous en levez la peau proprement ; vous prenez la chair du col, & la coupez par petites tranches, que vous mettez dans un plat, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, & une rocambole ; le tout bien mêlé ensemble : coupez autant de tranches de Jambon maigre, comme de Porc ; mettez la peau de la hure dans une casserole de sa grandeur ; ensuite il faut la remplir de cette maniere : Faites un lit de petites tranches de Porc, qui sont assaisonnées ; un lit de tranches de Jambon, un lit de Truffes coupées par tranches, un lit de tranches de Porcs, un lit de tranches de Champignons, & un lit de tranches de Jambon ; continuant toûjours de même, jusqu'à ce qu'elle soit pleine : & renver-

sez par-dessus le reste de la peau, & la bien coudre, la mettre dans un linge, & la bien ficeler. Prenez quatre à cinq livres de tranches de Bœuf, & les coupez par petites tranches, & les battez, & en garnissez le fond d'une casserole, & de bardes de lard, & les mettez suer comme un jus; étant roux, jettez-y une grosse poignée de farine, & les remuez sept à huit tours sur le fourneau, jusqu'à ce que la farine soit cuite, & le moüillez de moitié boüillon & moitié eau: détachez bien le fond de la casserole; mettez vôtre Balon dans une marmitte de la grandeur qu'il faut, & vuidez-y ce jus, & les tranches de Bœuf assaisonnées de sel, de poivre, fines épices, laurier, basilic, tranches de citron vert, oignons, persil, ciboules, carottes, panais, deux bouteilles de vin blanc: voyez qu'il soit moüillé comme il faut, & le mettez cuire cinq à six heures; étant cuit goûtez le jus, qu'il soit d'un bon goût; le retirer du feu, & le laisser refroidir dans son jus; étant froid, tirez-le, & le déficelez, & en ôtez le linge: pliez une serviette sur un plat, dressez le Balon dessus, & le garnissez de persil, & le servez pour Entremets.

L'on fait des Balons sans hure: il faut

prendre de la chair de Porc, du cou, & se servir d'un flanchet de Bœuf pour l'envelopper, au lieu de la peau de la hure, & le faire de même.

BARBEAU.

Est un Poisson de mer & d'eau douce, de grandeur médiocre; il est d'un très-bon goût, & s'apprête de differente maniere.

Barbeau en Casserole.

Aprés avoir habillé proprement vos Barbeaux, vous les faites cuire dans une casserole, avec vin, beurre frais, sel, poivre, & un bouquet de fines herbes; étant cuits, prenez un morceau de beurre, & maniez-le avec un peu de farine, & le mettez dedans pour lier la sausse; il y en a qui se servent d'un petit roux, qui est un morceau de beurre avec un peu de farine roussi, & le mettent pareillement dedans, les dressent dans un plat, & les servent.

D'autres les font cuire, comme ci-dessus, à l'exception du beurre qu'ils n'y mettent point: ils les servent ensuite avec un Ragoût composé de champignons, truffes, morilles, cûs d'Artichaux, sel, poivre, beurre frais, boüillon de poisson ou jus d'oignons.

Barbeau au court-boüillon, ou au bleu.

Ce ſont ordinairement les gros Poiſſons que l'on fait cuire de cette maniere : pour cela ayez un beau Barbeau, vuidez-le ſans l'écailler, mettez-le dans un plat, & jettez deſſus du vinaigre & du ſel, tout boüillant : faites boüillir enſuite dans une poiſſonniere du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignon, citron vert ou orange ſeche ; quand il boüillira à grand feu, mettez-y cuire vôtre Barbeau ; & quand il ſera cuit vous le tirerez & ſervirez à ſec ſur une ſerviette blanche, garni de perſil ou de creſſon, pour un plat de Rôt.

Barbeaux grillez.

Il faut les écailler, les vuider, & les inciſer legerement ſur les côtes ; enſuite vous les froterez de beurre fondu, & poudrerez de ſel menu, puis vous les ferez griller ſur le gril ; étant grillez vous ferez une ſauſſe blanche avec beurre frais, ſel, poivre, muſcade, deux Anchois, capres, une ciboule entiere, avec un peu de farine pour lier la Sauſſe ; & vous mettrez une goutte d'eau & un filet de vinaigre, & vous tournerez la

Sauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, pour la jetter enſuite ſur vôtre Poiſſon; ou bien faites-y la même Sauſſe que pour le Brochet à la broche, & garniſſez de même.

BARBOTTE.

Eſt un Poiſſon de Lac & de Riviere. Les œufs qu'elle a dans le corps, ne valent rien. Vous les pouvez ſervir en Ragoût & en caſſerole; les mettre en pâte, & en faire un Potage au boüilon roux.

Barbottes en Ragoût.

Nettoyez les Barbottes de leur limon avec eau chaude; & les ayant farinées, faites-les frire en bonne friture, & les mettez dans un baſſin avec beurre roux, farine, Anchois fondus, le tout paſſé enſemble; aſſaiſonnez de ſel & muſcade, une ciboule, capres & jus d'orange, ou verjus de grain. Garniſſez de perſil frit & citron par tranches, & ſervez pour Entrée, comme tous les autres Ragoûts de Poiſſon.

Barbottes en Caſſerole.

Limonez les Barbottes, gardez le foye, & paſſez-les à la caſſerole avec beurre roux; puis les mettez dans une terrine avec le même beurre, un peu de

farine frite, & vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un morceau de citron verd. Faites un Ragoût à part de la même sausse des Barbottes, avec les foyes & des champignons; & garnissez-en vôtre plat, y ajoûtant un jus de citron en servant.

Barbottes en gras.

Après avoir limoné vos Barbottes à l'eau chaude, vous les vuidez, & vous en gardez les foyes; puis vous les mettez dans une casserole avec un jus de Veau singé, c'est-à-dire, moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne; & vous les assaisonnez de sel, poivre, clous, oignons, citron verd, persil & fines herbes; après vous passez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les moüillez de jus; ensuite vous le dégraissez & vous le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon, & vous y mettez les foyes de vos Barbottes; puis après vous tirez dans un plat les Barbottes de leur jus où elles ont cuit; & vous prenez garde que vôtre Ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & vous le jettez sur vos Barbottes, & les servez chaudement.

Lesdites Barbottes se font en maigre de la même maniere ; vous n'avez qu'à faire un petit roux, le moüiller de boüillon de Poisson, au lieu d'un jus de Veau ; & pour le Ragoût le moüiller, au lieu de jus, d'un boüillon de Poisson, & le lier d'un bon coulis maigre, comme celui d'Ecrevices.

BARBUE.

Est un Poisson de Mer : sa chair est assez délicate, & d'un fort bon suc.

Barbuë marinée pour Entrée.

Vôtre Barbuë ayant été habillée, vuidée & incisee sur le dos, pour que la marinade pénetre, mettez-la mariner pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier & citron : étant marinée, vous la tremperez dans du beurre fondu, & la poudrerez de sel, mie & chapelûre de pain bien fine ; ensuite vous la mettrez cuire au four dans une tourtiere ; & quand vous jugerez qu'elle sera cuite, & de belle couleur, vous la servirez garnie de petits pâtez, ou de croûtons & persil frit, ou de champignons frits, ou des rissolles, ou d'hattelettes d'anguilles.

Barbuë en Salade.

Vous la faites cuire au court-boüillon ; & étant froide, vous la coupez en filets, dont vous garnissez une assiette, & de la petite Salade ; & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile ; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page 85. & servez pour Entremets.

Autres manieres.

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vôtre Barbuë entiere ; & servez-la chaudement pour entrée, avec une sausse blanche liée avec de la crême, assaisonnée de sel & poivre blanc.

On la sert aussi en filets à la sausse aux Anchois ; & au court-boüillon sur une serviette, étant froide, pour Rôt.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-temps.

Barbuë, Turbot, Soles, Quarelets, Cailleteaux, & Limandes au Court-boüillon.

Ces sortes de Court-boüillons se font differemment des autres : Une heure devant de mettre vôtre Poisson cuire, vous prenez du sel à proportion de la grosseur

de vôtre Poiſſon, que vous mettez fondre dans de l'eau; & quand il eſt fondu, & que l'eau eſt repoſée, vous la paſſez dans un linge tout doucement, afin que la craſſe reſte au fond; puis vous mettez vôtre Poiſſon dans la turbotiere ou caſſerole de la grandeur de vôtre Poiſſon, & vous y vuidez ladite ſaumure dedans; vous y mettez de l'eau à concurrence que le Poiſſon baigne, avec quelques clous, feüilles de laurier, oignons & poivre blanc; vous le mettez ſur un fourneau pour le faire cuire; & quand vous voyez qu'il eſt cuit, vous le retirez, & le mettez ſur des cendres chaudes, & vous y jettez une pinte de lait; puis vous le ſervez ſec ſur un plat, avec une ſerviette blanche, garnie de perſil verd, pour le Rôt.

On obſervera que ce Poiſſon ne veut pas beaucoup boüillir: Il y en a qui le plient dans une ſerviette pour le faire cuire; mais cela dépend de la volonté des Officiers.

Becasse.

Eſt un Oiſeau de paſſage, que chacun connoît par ſon long bec.

Becasses au vin pour Entrée.

Il faut prendre les Becasses & les couper en quatre, en ôter le dedans pour faire une liaison. Mettez ensuite vos Becasses dans une casserole avec des truffes, que vous couperez par tranches, des Ris-de-veau, des champignons, des mousserons; & passez le tout ensemble, avec lard fondu, & le moüillez de bon jus de Bœuf: assaisonnez le tout de sel, poivre blanc, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien boüillir le tout: & quand cela est bien cuit, on délaye dans la sausse le dedans des Becasses, que l'on a reservez pour lier la sausse; ou bien on se sert du coulis de Becasses, ou de quelques autres bons coulis, que l'on a: on peut aussi mettre une cuillerée d'essence de Jambon, le tout bien dégraissé. Rangez vos Becasses dans le plat, le ragoût par dessus; & pressez un jus d'orange avant que de servir chaudement.

Salmi de Becasses au vin.

Faites rôtir des Becasses; & quand elles seront à demi cuites, coupez-les en pieces, & mettez-les dans une casserole avec du vin, selon la quantité des Be-

casses que vous aurez. Mettez-y des truffes & des champignons hachez, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout. On lie la sauffe avec quelque bon coulis : on dresse ensuite ses Becasses ; & on les tient chaudes, sans qu'elles boüillent. Auparavant que de servir, vous les dégraisserez bien, & vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

On peut aussi faire une Entrée de Becasses en surtout ; sur quoy voyez l'article des Pigeons qu'on accommode ainsi, lettre P. & le Pâté chaud de Becasses & Perdrix, au premier article des Pâtez.

BECASSINE.

Est une espece de Becasse, mais bien plus petite & differente en couleur : c'est aussi un Oiseau de passage. Les Becassines se peuvent servir en ragoût aussi-bien que rôties. Pour cela fendez-les en deux, & n'ôtez rien du dedans : passez-les à la casserole avec lard fondu ; assaisonnez de sel, poivre blanc, une ciboule que vous retirerez, & un peu de jus de champignons & de citrons ; servez.

Becassines en surtout.

Il faut avoir une farce à croquets, de laquelle vous ferez un bord dans le mê-

me plat que le surtout doit être servi. Vos Becassines étant cuites à la broche, vous en ferez un salmi, que vous laisserez refroidir avant de le mettre dans le plat; ensuite vous le couvrirez du reste de vôtre farce que vous dorerez & panerez proprement, & les mettrez cuire au four, de belle couleur; puis vous les servirez chaudement.

BEIGNETS.

Il se fait des Beignets de plusieurs manieres. Il y a des Beignets de pomme, des Beignets au lait, des Beignets de blanc-manger, des Beignets de boüillon, & des Beignets à l'eau; & on sert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

Beignets à l'eau pour Entremets.

Prenez une casserole, & y mettez de l'eau, avec gros comme une noix de beurre, & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites boüillir cela sur un fourneau; & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-le à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arriere; & y mettant deux jaunes d'œufs, vous

les mêlerez bien enſemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs juſqu'à dix ou douze, que vôtre pâte ſoit délicate. Il faut enſuite fariner ſur ſon tour, tremper la main dans la farine, & tirer vôtre pâte par morceaux ſur le tour. Quand elle aura repoſé, il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre : & quand on ſera prêt à ſervir, vous les frirez dans du bon ſain-doux; & les ayant tirez, vous jetterez du ſucre deſſus, & de l'eau de fleur d'orange, & vous ſervirez promtement pour Hors-d'œuvres. On peut auſſi garnir des Tourtes de crême. Les Beignets au boüillon ſe font de même; au lieu d'eau, vous vous ſervez de boüillon.

Entremets de Beignets au blanc-manger.

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou ſix eaux; & le faire ſecher à l'air du feu, mais bien. Vous le pilerez après cela dans un mortier, & paſſerez cette farine par le tambour, afin qu'elle ſoit bien fine : il en faut une bonne demie-once, ſelon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une caſſerole, vous y mettrez cette farine, & la délayerez

bien avec du lait ; vous y ajoûterez après une chopine de lait, & mettant le tout ſur le fourneau, vous aurez ſoin de remuer toûjours. On y met auſſi quelque eſtomac de Poularde rôtie, haché ; & vous formerez vôtre pâte comme ſi c'étoit pour faire une Crême pâtiſſiere. Il faut fariner ſur ſon tour, vuider cette pâte deſſus, & la détendre avec vôtre rouleau. On peut encore y mettre un peu de ſucre, d'écorce de citron confit, & de citron verd râpé en cuiſant. Vôtre pâte étant refroidie & bien étenduë ſur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets à l'eau : farinez vôtre main, & les roulez proprement avec, & faites-les frire dans du bon ſain-doux, comme les autres. Quand on ſera prêt à ſervir, ſucrez & poudrez-les de même, avec de l'eau de fleur d'orange ; & s'ils vous ſervent de plat, garniſſez-les de Beignets à l'eau, ou autres.

Beignets au lait.

On les fait de même que les Beignets à l'eau, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte ſoit un peu plus délicate. Si elle ne l'eſt pas aſſez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs

davantage dans la casserole. Il faut ensuite prendre une assiette, & renverser la pâte sur le cû de ladite assiette, bien étenduë : & ayant du sain-doux bien chaud & une cuilliere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de temps en temps dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cuilliere. Vous remuerez toûjours la poële doucement : & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chauds, & les poudrerez d'eau de fleur d'orange ; après quoy vous les sucrerez encore un peu. On en peut glacer si l'on veut avec la pêle du feu, & les servir chaudement.

Autres Beignets.

Echaudez des Amandes douces & les pilez dans le mortier, arrosez-les de temps en temps, d'un peu d'eau claire, afin qu'elles ne deviennent pas en huile ; étant pilées comme il faut, vous les ôterez du mortier, & pilerez ensuite écorce de citron confite, fromage de Gruiere, jaunes d'œufs durs, biscuits d'amandes ameres, un peu de canelle en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange pour les humecter, le tout à proportion. Ayant donc bien pilé le tout, vous y remettrez

vôtre pâte d'amandes, & vous y ajoûterez marmelade de pommes & d'abricots, ſucre en poudre & fleur de farine ; le tout à diſcretion. Vous mêlerez bien le tout enſemble, & en formerez une pâte ſuffiſante pour la maniere ſur le tour : enſuite vous la roulerez & la couperez par morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre ; & quand on ſera prêt à ſervir, vous les frirez dans du bon ſain-doux, & les ayant tirez, vous poudrerez du ſucre deſſus & du vin d'Eſpagne, & ſervirez promtement pour Hors d'œuvres.

Autres manieres de Beignets.

On fait encore des Beignets de pommes, d'abricots en confiture ſeche, de prunes, de ceriſes à oreilles, de piſtaches liſſées, de groſeilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmeſan ; aux uns il faut une pâte claire, & aux autres plus forte. Comme c'eſt plus une affaire d'Officier que de Cuiſinier, nous n'en dirons pas davantage.

Ladite pâte ſe fait avec de la farine, un peu de ſel, de l'eau que vous délayez bien ; puis vous y ajoûtez un œuf blanc & jaune, que vous battrez bien longtemps enſemble ; puis vous faites fon-

dre gros comme une noix de beurre, que vous délayez dans la pâte. Vous observerez de la faire délicate, selon vôtre fruit.

Biche.

Est la femelle du Cerf qui est un animal sauvage. Pour sçavoir la maniere d'accommoder la Biche, on peut consulter l'article du Cerf, étant de même nature; sinon qu'elle est plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de même, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite, on y met capres, & un bon coulis dans son dégout, pour servir dessous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans sa sausse.

On peut aussi, etant piquée, marinée, & rôtie enveloppée dans du papier, y faire une sausse douce, avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & une échalotte entiere.

Betteraves.

La Betterave est une espece de légume qui pour être commun ne doit pas être méprisé; c'est la Racine d'une plante que nous appellons Bette ou Poirée rouge. Voici la meilleure maniere de la manger.

Betteraves frites.

Ayant fait cuire vos Betteraves au four, pelez-les, & les ayant coupées de la tête à la queuë en maniere de Soles, de l'épaisseur de trois ou quatre écus, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus de jaune que de blanc) poivre, sel & clous de girofle en poudre; ensuite tirez-les de cette pâte, & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché: faites-les frire ensuite, & étant seches, servez dans un plat particulier pour Entremets, avec jus de citron.

On mange les Betteraves en Salade, on les fricasse avec beurre, persil, oignons, poivre & sel.

BISQUE.

Est un Potage en ragoût. On sert des Bisques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premierement marquer la manière de celles-ci.

Bisque de Pigeons.

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir & éplu-

cher, les vuider & trousser proprement, les faire cuire dans de bon boüillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de servir, selon la grosseur de vos Pigeons ; étant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des Ris-de-veau bien blanchis, coupez en deux, les champignons coupez par petits morceaux, des truffes par tranches, des cûs d'artichaux en quatre, & un entier pour mettre au milieu de vôtre Potage. Vous passerez proprement ce ragoût à la casserole avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de clous de girofle ; & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé, on y met un peu de boüillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Si vous voulez enrichir encore ce Potage, vous ferez cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graisse de Veau & du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle ; sur tout, que le tout soit bien blanchi : passez pour cela un peu de mie de pain dans l'éta-

ment, avec de bon boüillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & vôtre ragoût étant prêts, vous prenez des croûtes de pain chapelé sechées au feu ou au four; vous les mettez mittonner avec du boüillon fait avec du trumeau, du derriere de cimier de Bœuf, un morceau de Mouton, & une Volaille; assaisonnez de sel & clous de girofle. Ce boüillon sert aussi à faire cuire vos Pigeons ci-dessus. Quand vôtre soupe est bien mitonnée & attachée au plat, on dresse les Pigeons dessus, & le cû d'artichaux au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes sur l'estomac: le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus. Quand vôtre Potage est bien garni de vôtre ragoût, vous jettez par-dessus un bon jus de Veau d'une belle couleur.

L'on sert ces Bisques-là au blanc; c'est-à-dire, au lieu d'un jus de Veau, vous y jettez un coulis blanc clair par-dessus. Pour faire ce coulis blanc, vous prenez une Poularde que vous faites cuire à la broche; étant cuite, vous ôtez les peaux & la desossez pour en ôter le blanc, vous y donnez trois ou quatre coups de coûteau; ensuite vous pêlez dix-huit amandes douces, & vous les pilez bien dans un

mortier avec une goute d'eau, de peur qu'elle ne tourne; après vous mettez le blanc de la Poularde dans le mortier, vous y ajoûtez quatre jaunes d'œufs durs, & vous pilez bien le tout enſemble : vous prenez enſuite une livre & demie de Veau, avec une tranche de Jambon; vous coupez le Veau par tranches, que vous mettez au fond d'une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, un morceau de panais & de carote, auſſi coupé: vous couvrez ladite caſſerole, & vous le mettez ſuer ſur un fourneau, dans le temps qu'il veut commencer à s'attacher, il faut prendre garde qu'il ne ſoit pas roux; il faut le moüiller de deux ou trois cuillerées de bon boüillon, ſelon la quantité que vous en voulez faire, & y mettez gros comme deux œufs de mie de pain, avec une ciboule entiere, un peu de perſil, avec trois ou quatre champignons frais, une ou deux truffes vertes. Quand vous voyez que le Veau eſt cuit, vous ôtez leſdites tranches de Veau hors de la caſſerole, & vous prenez vôtre appareil pilé, qui eſt dans le mortier, & vous le délayez avec ce jus, & vous luy faites prendre un boüillon ſur le fourneau; vous le paſſez enſuite à l'étamine, & vous obſervez quand il eſt paſſé

qu'il ne boüille pas, de peur qu'il ne tourne; & quand vous voulez vous en servir, vous le mettez sur des cendres chaudes. Ce coulis sert pour toutes sortes de Potages de viande blanche, comme têtes d'Agneaux, Poulets, Pigeons, Chapons, Poulardes, & même de Perdrix; & des Potages aux concombres farcis pour garniture, avec un petit pain farci dans le milieu. Ce coulis sert aussi pour toutes sortes d'entrées de filets de viande blanche.

Autre Bisque de Pigeoneaux.

Ayez des Pigeoneaux à proportion de la grandeur dont vous voulez vôtre Bisque, plumez-les & les blanchissez à l'eau chaude; vuidez-les bien, & les troussez; bardez-les de petit lard, & les faites cuire dans de bon boüillon avec du clou entier, du poivre, un oignon blanc, ensuite vous y mettez du sel, & un bouquet de fines herbes, & vous les acheverez de cuire: étant cuits, tirez-les de leur boüillon pour les remettre mitonner dans de bon jus de Bœuf & de Mouton, avec un peu de jus de citron; faites mitonner vos croûtes avec de bon boüillon; dressez vos Pigeons dessus & servez.

Bisque de Poularde.

Vuidez & troussez proprement une Poularde ; faites-la blanchir dans de l'eau chaude, & la faites cuire dans de bon boüillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle & deux tranches de citron ; ayez soin de la bien écumer : vous la laissez cuire comme il faut ; étant cuite, vous l'ôtez du feu & la mettez sur les cendres chaudes pour l'entretenir chaudement ; ensuite on fait un ragoût composé de Ris-de-veau blanchis, des champignons, des truffes, des cûs d'artichaux, le tout coupé par petits morceaux, que vous passez dans la casserole avec lard fondu : vous le moüillez d'un bon jus de Veau ; & étant bien dégraissé, vous le liez d'un bon coulis leger de Veau & de Jambon ; vous y mettez un peu de jus de Veau par-dessus : vôtre ragoût étant bien fait, vous faites mitonner vos croûtes de pain chapelé, avec de bon boüillon ; étant bien mitonné, vous dressez vôtre Poularde dessus, & vôtre ragoût tout autour, & servez.

Bisque de Cailles & autres.

Vous troussez vos Cailles bien propre-

ment comme des Poulets, & vous les passez au roux, qu'elles soient d'une belle couleur. Vous les emportez dans un petit pot, avec bon boüillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, & autre assaisonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de lard maigre, & du citron verd; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirez vôtre Bisque comme l'autre, de Ris-de-veau, cûs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles; & vous y mettez un petit coulis de Veau clair par-dessus.

Bisque de Poisson.

Ayez une belle Carpe laitée; l'ayant habillée, levez-en toute la chair, & ôtez toutes les arêtes; faites-en un hachis avec des champignons blanchis, & les faites cuire daus une casserole avec beurre, sel, poivre, fines herbes, & un peu de bouillon de Poisson; étant cuit, faites un autre ragoût à part, avec laitances de Carpes, foyes de Brochet, queuës & pattes d'Ecrevices; ce même ragoût sert aussi pour garnir vôtre Potage: le tout étant cuit, vous dressez vos croûtes de

pain ſeché au four, dans un plat, & le moüillez de bon boüillon de Poiſſon qu'il faut avoir tout prêt : vôtre Potage étant bien mitonné, vous le garniſſez du hachis, & de l'autre ragoût que vous avez fait, & vous ſervez vôtre Potage chaudement. Il y en a qui ne ſe ſervent point du hachis, mais ſeulement du ragoût. Le corps de vôtre Carpe dont vous avez tiré la chair, peut ſervir à faire du boüillon de Poiſſon ; il ſe fait avec des Carpes, Anguilles, Tanches & Brochet, que l'on habille & coupe par morceaux ; on met le tout dans une grande marmite, avec eau, beurre, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle ; on laiſſe cuire le tout enſemble pendant une heure, & on le paſſe dans un linge blanc. Pour le reſte, voyez l'article du Boüillon de Poiſſon.

Biſque d'Ecrevices en maigre.

Faites boüillir des Ecrevices dans de l'eau ; après les avoir bien lavées, les éplucher proprement, & en gardez les plus belles, dont vous ôtez toutes les pattes & épluchez la queuë, y laiſſant tenir la coquille. Du reſte des Ecrevices, épluchez-les, & en ôtez les queuës ; & des

coquilles, vous vous en ſervez pour faire le coulis, dont vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Prenez les queuës d'Ecrevices, avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches; vous paſſez le tout dans une caſſerole, avec un petit morceau de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poiſſon, & y mettez un bouquet de fines herbes, & le laiſſer mitonner à petit feu; étant cuit, mettez-y quelques pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon, & une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux, & le liez d'un coulis d'Ecrevices; mitonnez des croûtes d'un bon boüillon de Poiſſon, & les laiſſez attacher au fond du plat; étant attachées, garniſſez le Potage d'une bordure d'Ecrevices, que vous avez épluchées: Voyez que le ragoût & le coulis ſoit d'un bon goût: Mettez un petit pain farci dans le milieu, & mettez les cûs d'artichaux autour, avec quelques morceaux de laitances de Carpes: jettez le ragoût & le coulis d'Ecrevices par-deſſus, & le ſervez chaudement.

BLANC-MANGER.

Prenez une couple de pieds de Veau; ôtez-en les os, & une Volaille que vous vuidez, & la fendez ſur le dos, & en

ôtez l'ame. Lavez les pieds & la Volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante ; ensuite les retirer, & les mettre dans de l'eau fraîche : Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre ; y mettre deux pintes & chopine d'eau ou environ, & la mettre cuire ; lorsqu'elle boût la bien écumer, & couvrir la marmite, & la retirer en arriere pour qu'elle ne boüille qu'à petit feu ; le boüillon étant réduit presque à la moitié, & les pieds de Veau & la Volaille étant cuits, mettez un peu de ce boüillon sur une assiette, & le laissez geler : vous voyez s'il est trop fort ou trop délicat ; s'il est trop délicat, il faut faire boüillir le boüillon : s'il est trop fort, il faut y mettre de l'eau. Passez le boüillon dans une serviette sur une casserole ; laissez-le un moment reposer, & le dégraissez bien. Si vous voulez ne faire qu'un plat de Blanc-manger, ne prenez de boüillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat : pelez une demie livre d'amandes douces, & une douzaine d'améres ; pour les peler, il faut les mettre dans de l'eau boüillante, & ensuite les peler & les mettre à mesure dans de l'eau fraîche, les tirer de l'eau & les essuyer sur un linge blanc, les mettre dans un mortier, &

les piler, les arrosant de temps en temps d'une goute de lait; étant bien pilées, prenez le boüillon qu'il faut pour vôtre plat, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut, un morceau de canelle en bâton, une couple de clous de girofle, & un peu de sel, des zestes de citron verd: Faites chauffer le tout sur un fourneau; étant chaud, retirez-le, & y délayez les amandes pilées dedans, & le faites rechauffer tant soit peu sur le fourneau; ensuite passez-le dans une étamine ou serviette sur un plat; étant passé, revuidez le Blanc-manger dans l'étamine ou serviette, en y mettant un peu de lait, & le repassez deux ou trois fois de même, afin que l'amande passe mieux, & qu'il soit plus blanc; étant bien passé, & ayant bien pressé les amandes, prenez une feüille de papier blanc, & passez là-dessus le Blanc-manger pour le dégraisser; mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange, & le dressez dans le plat ou jatte où vous voulez le servir; vous le laissez geler, & le servez froid pour Entremets.

L'on peut se servir de boüillon de pieds de Veau seul, sans Volaille: lorsqu'on veut en faire plus d'un plat, il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Blanc-manger de corne de Cerf.

Prenez environ une livre de corne de Cerf rapée, ſelon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raiſonnablement, en ſorte qu'en tâtant avec les doigts, vous trouviez que l'eau en ſoit devenuë comme gluante, cela étant un ſigne qu'elle eſt aſſez cuite: Paſſez cette gelée par une étamine bien fine dans une caſſerole, & y mettez du ſucre à proportion de ce qu'il en faut, un peu de ſel, des zeſtes de citron verd, un peu de canelle en bâton, deux ou trois clous: mettez la gelée un peu ſur le fourneau, étant chaude, retirez-la, & y délayez les amandes pilées: paſſez le Blanc-manger dans une étamine ou ſerviette ſur un plat; étant paſſé, repaſſez-le, en le revuidant dans l'étamine ou ſerviette deux ou trois fois: étant bien paſſé, & après avoir bien preſſé les amandes, paſſez une feüille de papier blanc par-deſſus pour en ôter l'écume, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; goûtez qu'il ſoit d'un bon goût, & le dreſſez dans le plat ou jatte où vous voulez le ſervir, & le mettez en un lieu froid, afin qu'il gele: étant gelé, c'eſt-à-dire, pris comme un cail-

lé, vous le ſervez pour Entremets froid. Si vous voulez ne faire qu'un plat de Blanc-manger de corne de Cerf, il faut ne prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée, que vous mettez dans une marmite ou pot de terre, avec cinq demi-ſeptiers d'eau, que vous faites boüillir; lorſqu'elle boût, couvrez la marmite de ſon couvercle, ou le pot de terre, & retirez-la en arriere, qu'elle ne boüille qu'à petit feu; l'eau étant réduite à la valeur de trois demi-ſeptiers, paſſez vôtre corne de Cerf dans une étamine ou ſerviette, & la preſſez bien; aſſaiſonnez, & faites le Blanc-manger, de même qu'il eſt marqué ci-deſſus

B o e u f.

Comme le Bœuf eſt une choſe auſſi commune que neceſſaire dans les Repas, il a fallu imaginer diverſes manieres de l'accommoder, qui puſſent lui donner de la délicateſſe, & faire honneur ſur les meilleures Tables. On a déja vû ce qui regarde l'Aloyau. Voici pour d'autres pieces.

Groſſe Entrée d'une piece de Bœuf.

Prenez un morceau de derriere de cimier,

mier, aussi grand ou petit que vous voulez ; vous le lardez de Jambon & de lard, bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble : vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens, & le mettrez dans une casserole, pour le faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de boüillon. Il faut l'y laisser deux heures, & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettez dans une serviette, avec des bardes de lard, & vous serrez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée ; vous mettez une assiette d'argent au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande ; & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de Porc, ou graisse de Bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que vôtre piece de Bœuf est grosse. Vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier,

de la coriandre entiere. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez, & laissez bien cuire vôtre piece de Bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, & que le boüillon est consommé, vous la laissez refroidir dans sa graisse; étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez pour Entremets en qualité de Bœuf à la Royale. Si vous la voulez servir pour grosse Entrée, il ne faut pas la couper; vous faites un grand godiveau avec de la cuisse de Veau, de bonne graisse de Bœuf, & lard blanchi, champignons, morilles, truffes, ciboule, persil, une mie de pain trempée dans de bon jus; vous hachez bien le tout ensemsemble, & l'assaisonnez de bon goût; vous y ajoûtez quatre œufs, deux entiers & deux jaunes pour le lier; ensuite vous mettez de vôtre hachis dans le fond d'un plat, & vôtre piece de Bœuf dessus; vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de temps; & quand elle est de belle couleur, il faut y mettre un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût; faire un rond au-dessus du godiveau, faire entrer dedans vôtre coulis, qu'il pénetre bien par tout, & servir.

Culote de Bœuf roulé.

Desoſſez la culote de Bœuf ; étant desoſſée , fendez-la , & étendez-la le plus que vous pourrez , & la piquez de gros lard bien aſſaiſonné , & de Jambon. Faites une farce de blanc de Volaille, de lard, & de graiſſe de Bœuf, champignons & Jambon cuit , aſſaiſonné de poivre , de ſel , fines herbes , fines épices , perſil , & ciboules , un peu de mie de pain trempé dans de la crême , & trois ou quatre jaunes d'œufs cruds ; hachez le tout enſemble , & le pilez dans le mortier ; étendez ladite farce ſur vôtre piece de Bœuf puis après roulez-la des deux côtez , ficelez-la bien : prenez une marmite de la grandeur de vôtre piece de Bœuf , & garniſſez-la de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu , aſſaiſonnées de ſel , de poivre , fines herbes , fines épices , oignons , carotes , panais : mettez vôtre piece de Bœuf dans vôtre marmite & aſſaiſonnez-la , & la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard , comme deſſous : fermez bien vôtre marmite ; faites-la cuire , feu deſſus & deſſous pendant dix à douze heures ; faites-une ſauſſe hachée avec du Jambon coupé

en dez, des champignons, des truffes, des mousserons hachez, de la ciboule & du persil; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus; étant un peu cuit, vous le dégraissez bien & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez un Anchois haché avec un peu de capres; vôtre piece de Bœuf étant bien cuite, vous la tirez de vôtre marmite, & la mettez bien égouter, & la dressez dans un plat; vôtre sausse hachée étant d'un bon goût, vous la jettez sur vôtre piece de Bœuf, & la servez chaudement. Une autre fois vous la pouvez servir avec un ragoût de Ris-de-veau & de crêtes: Vous trouverez la maniere de le faire, à l'article de l'Aloyau à la braise. On la sert aussi avec des ragoûts de concombres & de chicorée; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C.

Culote de Bœuf, autrement dit Cimier, est une piece qui se prend du côté de la queuë.

Entrée d'une piece de Bœuf.

Vous prenez un derriere de cimier, que vous piquez de gros lard; & l'ayant mis

dans une marmite, avec deux livres de ſain-doux, de bonnes bardes de lard, avec de bonnes tranches de Bœuf & de Veau deſſus & deſſous, & l'aſſaiſonnement neceſſaire, vous le faites cuire à la braiſe tout doucement, pendant environ douze heures: Faites en ſorte qu'elle n'ait point d'air en cuiſant, & qu'elle ſoit de bon ſel. Sur la fin vous y pouvez mettre un peu d'eau-de-vie, & garnir de marinade.

Autre Entrée de piece de Bœuf.

On peut ſervir une piece de Bœuf à demi ſalé, qu'il faut empoter proprement dans une marmite, avec toute ſorte de fines épiceries & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau; vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. On y met de bon jus de viandes que l'on a tirées, pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dreſſant dans ſon plat, vous dégraiſſez un peu par-deſſus, & vous y mettez une ſauſſe hachée de Jambon, garni de marinade de côtelettes de Veau frit piqué, & de concombres farcis, comme on en trouvera ci-après la maniere; ou bien de cûs d'artichaux coupez en deux, avec des Ris-de-veau, le tout frit, & trempé comme les concombres.

Entrée de tranche de Bœuf roulée.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien applatir ſur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, ſelon la grandeur de vôtre plat. Vous faites une farce de chair de Chapon, d'un morceau de cuiſſe de Veau, du lard & de la graiſſe blanchie, du Jambon cuit, du perſil & de la ciboule, quelques Ris-de-veau, des truffes & des champignons, le tout haché, bien aſſaiſonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crême de lait; & après que vôtre farce eſt bien hachée, vous la mettez ſur les tranches de Bœuf, que vous roulez proprement, en ſorte qu'elles ſoient bien fermes, & d'une belle groſſeur. Vous les faites cuire dans la braiſe, & aſſez long-temps; & quand elles ſont cuites, vous les tirez, vous égoutez la graiſſe, vous les coupez en deux & les dreſſez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui eſt le deſſus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis; & rien autre, ſi l'on veut.

Cette farce ici peut ſervir pour plu-

ſieurs ſortes de Volailles, lorſque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle ſervira auſſi pour le Veau à l'Eſcalope, Fricandeaux farcis, & autres choſes. Il ſe fait de ſemblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accommodées de la même maniere.

Entrée de Filet de Bœuf au concombre.

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne ſoit pas trop cuit. Après coupez-le par petites tranches bien minces, & les mettez dans un plat. Pour ce qui eſt du ragoût de concombre, il eſt marqué ci-devant à l'article de l'Aloyau à la braiſe; il ſe fait de la même maniere, & on s'en ſert pour toutes ſortes d'Entrées pour des Filets.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf, piquez & marinez avec du vinaigre, ſel, poivre, clou, thim, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche; & étant cuits, vous les mettez dans de bon jus, avec truffes, & garniſſez de Poulets ou Pigeons marinez, ou de Fricandeaux.

Piece de Bœuf à l'Angloise.

Vous prenez une piece de Bœuf de poitrine, qui est le gros bout ; vous la faites couper bien quarrée ; vous la mettez dans une marmite avec de l'eau, & vous la faites bien écumer ; étant à demi cuite, vous la retirez, & tâchez d'en ôter les côtes, & la ficelez bien. Vous prenez trois ou quatre livres de tranches de Bœuf que vous coupez par petites tranches, & en garnissez le fond d'une casserole avec des bardes de lard ; vous le couvrez & le mettez suer comme un jus : étant attaché, vous y mettez un peu de lard fondu, & une couple de poignées de farine que vous faites bien roussir ensemble, en le remuant ; étant roux, vous le moüillez du boüillon qui a cuit la piece de Bœuf ; vous remettez vôtre piece de Bœuf dans la marmite, & y mettez cette braise moüillée, tranches de Bœuf tout ensemble : & assaisonnez bien de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais, persil, ciboules, & une bouteille de vin blanc : vous la faites cuire ; étant cuite, & qu'elle soit d'un bon goût, vous la retirez, & la laissez refroidir dans son jus. Faites

un ragoût de petits Pigeons ou d'Ortolans, ou de Cailles, avec des Ris-de-veau, crêtes, champignons, truffes ; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, assaisonné de poivre, de sel, & le moüillez de jus ; & étant cuit, on le dégraisse bien, & on le lie d'un coulis de veau & de Jambon, & on le met refroidir. Vous avez une petite farce de blanc de Volaille ; la maniere de la faire est marquée à plusieurs endroits : ensuite vous tirez vôtre piece de Bœuf de vôtre marmite, vous la dressez dans le plat où vous voulez la servir, & vous la parez bien ; c'est-à-dire, ôter la peau de dessus & des côtez : vous faites un trou en quarré, ne laissant qu'un pouce tout autour de vôtre piece de Bœuf ; vous levez le dessus de la piece de Bœuf : prenez garde que le tour ne se casse ; & avec un coûteau, ôtez-en le plus de viande que vous pourrez du dedans : Garnissez vôtre trou legerement de farce, & y mettez vôtre ragoût, qui soit froid ; & le morceau de vôtre piece de Bœuf que vous avez levé, fendez-le avec un coûteau, de l'épaisseur du petit doigt, & couvrez-en vôtre ragoût ; & s'il ne joignoit pas bien, avec un peu de la farce fermez les fentes. Coupez

bien mince, le plus que vous pourrez des bardes de lard, & couvrez-en vôtre piece de Bœuf: panez-la d'une mie de pain bien fine: mettez-la au four, qu'elle prenne une belle couleur; faites-y une couronne d'hattelettes, de Ris-de-veau, ou de foyes gras, & la garnissez d'une marinade de Poulet, & de persil frit; & la servez chaudement pour une grande Entrée.

Piece de Bœuf au gros sel.

Il faut prendre une culote, & la saler, avec fines herbes, du poivre, & un peu de salpêtre; la laisser trois ou quatre jours; ensuite la mettre dans une marmite de sa grandeur, & y mettre des oignons, carotes, panais, fines herbes, feüilles de laurier, des clous; & l'assaisonner encore de sel & de poivre, la remplir d'eau, & la faire cuire; étant cuite, la dresser dans un plat, la parer proprement, & la garnir de persil verd; & la servir chaudement pour Entrée.

Langue de Bœuf à la braise.

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge, & les mettre sur la braise, pour en pouvoir ôter la peau le plus pro-

prement qu'il se pourra, ou dans de l'eau boüillante. Vous les lardez à gros lardons, avec du Jambon crud; le tout bien assaisonné. Prenez ensuite une marmite, une quantité de bardes de lard au fond, & des tranches de Bœuf battu; & empotez vos Langues dans la même marmite, avec des tranches d'oignons, & toutes sortes de fines herbes & épices, les assaisonnant aussi de poivre & de sel. Vous les couvrirez ensuite de tranches de Bœuf & bardes de lard, comme vous en avez mis dessous, en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtez; & vous les mettez à la braise, feu dessus & dessous. Il faut qu'elles y cuisent huit à dix heures, afin d'être bien cuites: après quoy vous aurez un bon coulis de champignons, ou autre bon ragoût, avec toutes sortes de garnitures de champignons, truffes, mousserons, morilles & Ris-de-veau. Ayant tiré vos Langues, vous les égoutez & dégraissez bien, & vous les dressez dans un plat, & vôtre ragoût par-dessus. Et si l'on veut garnir le plat, il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des Fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau; & aussi, si on veut les

farcir ſans les larder, on y fait le même ragoût ; & on ſert toûjours chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

On les ſale de la même maniere que les Langues de Cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laiſſe ſeulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & après les avoir bien eſſuyées on les ſale. Il les faut laiſſer trois ou quatre jours de plus dans la ſaumûre : les ayant tirées, ſi vous avez quelque petit Salé à faire, cette ſaumûre vous ſervira pour cela, ſoit que ce ſoit Sanglier, Fan ou Cochon ; & dans cinq ou ſix jours, vous pourrez faire cuire de ce petit Salé, & le ſervir pour Hors-d'œuvres en Entrées, avec une bonne purée deſſus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Elles ſe conſerveront autant que l'on voudra ; & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez une Langue, & faites-la cuire

dans de bonne eau, avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes. Etant cuites, coupez-en le bout du côté de la gorge ; ôtez-en la peau, & piquez-la avec du lard un peu long. Il faut que la Langue ne ſoit pas trop cuite. On la fait enſuite rôtir à la broche, en l'arroſant avec beurre, ſel, poivre, & vinaigre ; étant cuite, on la coupe par groſſes tranches, & on la met boüillir un inſtant dans une caſſerole avec une ramolade compoſée d'Anchois, de capres, perſil & ciboules hachez fort menu ; & on paſſe le tout dans un bon jus de Bœuf, avec ſel, poivre, quelques rocamboles, & un peu de vinaigre ; & ſervez pour Entrée.

On la ſert auſſi après l'avoir coupée par tranches, avec un ragoût de champignons, Ris-de-veau, cûs d'artichaux, ſel, poivre, beurre ou lard fondu : on la fait mitonner dans ce ragoût, & on la ſert de cette maniere ; il ne faut point l'arroſer en cuiſant de vinaigre, mais ſeulement de beurre.

Les Langues de Veau s'apprêtent de même ; on les peut ſervir entieres avec une poivrade, ou une ſauſſe douce.

Pour une autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de même que ci-dessus pour en ôter la peau ; & les ayant lardées de gros lardons au travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement ; & faites-y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien dégraissé, & servir chaudement.

Autres Services de Bœuf.

Vous pouvez servir du petit Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de sel, & garni de persil ; & si c'est une moyenne Entrée, vous la garnissez de ce que vous voulez.

On en sert aussi au jus, coupé fort mince, avec une échalote ou rocambole, & persil haché fort menu, & bon jus.

On peut encore faire cuire une piece de Bœuf de poitrine dans la marmite ; & quand elle sera à demi cuite, la larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez & muscade, & achever de la faire cuire dans une terrine, avec bardes de

lard au fond, ſel, poivre: un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & boüillon. Quand elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, huitres, capres & olives deſoſſées, le tout bien lié; & garni de tranches en ſervant.

Pour la *Vinaigrette*; prenez une tranche de Bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard, & la faites cuire avec eau, & un verre de vin blanc, aſſaiſonnée de ſel, poivre, clous, laurier, & un bouquet de fines herbes; il faut qu'elle ſoit de haut goût. Laiſſez bien conſommer le boüillon; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot, vous la ſervirez avec tranches de citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf ſe met auſſi en pâté. Voyez pour cela celuy de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même choſe, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-temps: il ne faut pas ſur tout oublier de le percer en cuiſant, & de le boucher étant cuit.

Le *Bœuf à la mode* veut être bien battu, lardé de gros lard, & ſi l'on veut, paſſé à la poële avant que de le mettre cuire, avec ſel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons,

un verre de vin blanc, & deux verres d'eau. On peut aussi le faire dans son jus seul, à petit feu, bien bouché ; & étant cuit, vous y mettez un petit coulis pour luy servir de liaison.

Autre façon de Bœuf à la mode.

Ayez une tranche de Bœuf à jus, poudrez-la dessus & dessous, de sel, poivre, & clou en poudre; pilez ensuite dans un mortier une couple d'échalottes, ou une demie douzaine de rocamboles, basilic, thim & persil ; étant bien pilez, jettez dessus un bon verre de vin blanc ; passez le tout, & y laissez mariner vôtre Bœuf une couple d'heures, lardez-le ensuite de gros lard ; mettez-le ensuite avec vôtre coulis dans une casseroie, avec quelques feüilles de laurier ; ajoûtez-y un autre verre de vin blanc, & le faites cuire à petit feu.

Il se sert ordinairement froid aux Entrées, ou à déjeûner, par tranches un peu épaisses, avec persil haché dessus.

On sert encore du palais de Bœuf en menus-droits ; sur quoy voyez la lettre M.

BOUCONS.

Pour faire des Boucons, prenez de la

roüelle de Veau en petites tranches qui ſoient un peu longues & minces. Applatiſſez-les ſur la table ; ayez de gros lardons de lard, & autant de jambon crud, & rangez-les en travers ſur vos tranches, y mettant un lardon de lard, & un de jambon : poudrez-les d'un peu de perſil & de ciboule, & aſſaiſonnez-les de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant pleines de ces lardons, vous les roulerez proprement, comme ſi c'étoient des Filets mignons, & les mettrez à la braiſe. Etant cuites, il faut égouter la graiſſe, avoir un bon coulis & ragoût de champignons, truffes, & autres garnitures, & ſervir chaudement.

BOUDINS.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin noir, & tous deux ſe ſervent pour Entrées. Le premier eſt plus délicat ; on le fait de la maniere qui ſuit.

Boudin blanc.

Il faut prendre un Dindon rôti ; & ſi l'on en veut faire beaucoup, ayez auſſi un Chapon : prenez les deux eſtomacs, & hachez-les proprement. Coupez en-

suite de la pane de Cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole, avec deux oignons cuits sous la braise, qu'il faut piler, & un peu de fines herbes, & du persil. Assaissonnez-le des épiceries ordinaires, & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œufs foüettez : ensuite, prenez une pinte de lait, avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble, & que vous faites cuire sur le fourneau comme une crême, prenant garde qu'il ne tourne. Il faut mêler le tout ensemble, & le faire chauffer un peu : il faut prendre garde que vôtre farce ne soit point trop liquide ; ensuite ayez des boyaux de Cochon, échaudez-les, & les ratissez bien net : après cela vous prendrez vôtre hachis & l'entonnerez dans vos boyaux, & lierez vos boudins par les deux bouts, de la longueur que vous les voudrez : & à mesure que vous les remplirez, vous les piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons ; & les ayant tirez sur une serviette propre, vous les laisserez refroidir. Pour les servir, il les faut griller sur du papier avec un feu mediocre, de peur qu'ils ne crevent ; y mettre un peu de sain-doux ou autre

graiſſe, & ſervir chaudement pour Entrée.

Boudin noir.

Ayez du ſang de Cochon dans une caſſerole, que le ſang ne ſoit pas pris; mettez-y un peu de lait, une cueillerée de bon boüillon gras pour le rendre plus délicat, & coupez de la panne de Cochon par petits lardons en ſuffiſante quantité, pour mêler avec du perſil & de la ciboule hachez, & toutes ſortes de fines herbes, que vous ferez frire avec de la panne. Etant frit, vous verſerez le tout dans la même caſſerole, & l'aſſaiſonnerez de fines épices. Il faut enſuite avoir une marmite ou chaudron ſur le feu avec de l'eau qui boüille, & y poſer la caſſerole où eſt vôtre ſang, afin qu'il ſe tienne chaudement. Vous remuërez cependant continuellement, afin qu'il ne s'attache pas au fond; & quand vous croirez que tout aura pris goût, vous formerez vos Boudins, de la groſſeur & longueur que vous voulez, dans des boyaux de Porc bien lavez, bien échaudez & bien ratiſſez, enſuite vous les ferez blanchir à l'eau; & à meſure qu'ils blanchiront, vous les piquerez avec une épingle. Quand il n'en ſortira que de la graiſſe,

c'eſt ſigne qu'ils ſont blanchis : alors il les faut tirer proprement : & quand ils ſeront froids , vous les ferez griller , & ſervirez chaudement, comme ci-deſſus.

Autres ſortes de Boudins.

Il ſe fait encore du Boudin de foyes gras, & de foyes de Veau. Pour le premier, coupez menu un quarteron de panne de Porc; hachez une livre de foyes gras, & autant de chair de Chapon, & aſſaiſonnez le tout de fines herbes, ciboules, ſel, poivre, muſcade, clous pilez, canelle, ſix jaunes d'œufs cruds, & deux pintes de crême. Rempliſſez-en des boyaux de Porc, de Mouton, ou d'Agneau, & faites cuire vôtre Boudin dans du lait avec ſel, citron verd & laurier. On le fait griller de même que les precedens, pour le ſervir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin, hachez un foye de Veau, & le pilez dans le mortier, avec le tiers autant de panne de Porc, dont vous en couperez auſſi en dez. Aſſaiſonnez ce compoſé comme ci-devant, & entonnez-le dans des boyaux de Porc ou de Veau. Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc, avec ſel & laurier, à petit feu; & les laiſſerez

ensuite refroidir dans leur boüillon, pour les griller & servir comme les autres.

BOUILLANS.

Pour faire des Boüillans, ayez des Poulets ou Chapons rôtis ; prenez-en l'estomac, avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tetine de Veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes, & le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette. Faites un morceau de pâte fine, & tirez-en deux abaisses minces comme du papier : moüillez-en une avec un peu d'eau legerement : mettez de vôtre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres. Vous les couvrirez ensuite avec l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts vous enferfermerez chaque morceau entre les deux pâtes ; & avec un fer propre à cela, vous les couperez un à un, & mettez le dessus dessous, les dressant proprement comme si c'étoient des petits pâtez ; & vous les ferez cuire de même. Ils vous peuvent servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table ; mais il les faut servir chaudement.

BOUILLON GRAS.

Prenez, ſelon la grandeur de vôtre marmite, des tranches de Bœuf, des roüelles de Veau, une éclanche de Mouton bien dégraiſſée, cuite à la broche; empotez-les à l'eau froide, & l'écumez ſoigneuſement; & après les faites cuire à petit feu : vous y ajoûterez vos Volailles, ſelon le Potage que vous voudrez faire. Si c'eſt pour vos Biſques, vous vous ſervirez de ce Boüillon pour faire cuire vos Poulets, vos Cailles, vos Pigeons à part, avec des tranches de lard & de citron, pour les tenir bien blancs. Il faut ajoûter quand c'eſt pour des Biſques, dans vôtre corps de Boüillon des Volailles pour le nourrir : vous l'aſſaiſonnez de ſel, racines, oignons & clous; & vous le laiſſez cuire au point que vous jugez à propos.

Ce boüillon ſert generalement pour toutes ſortes de Potages; il n'y a que le déguiſement des viandes que vous mettez ſur vos Potages, & les garnitures, ſoit coulis ou légumes, qui marquent les differens Potages : c'eſt la meilleure maniere qui ſe pratique aujourd'hui pour le boüillon general, & pour ce qui eſt des miton-

nages; & l'on se sert de ce boüillon pour moüiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de légumes.

Boüillon du matin, pour le déjeûner.

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-saigneux de Mouton, d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenez le blanc des Poulets quand ils sont cuits; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon; & le tout étant de bon goût, vous le passez dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même boüillon que vous avez fait.

On trouvera les Boüillons particuliers des Potages de Santé & autres, en leur lieu, lettre P. Voici seulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

Boüillon pour Consommez.

Mettez une éclanche de Mouton bien dégraissée dans un pot de terre, avec un Chapon, une roüelle de Veau, une tranche de Bœuf, avec une Perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau; & faites-

le boüillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge.

Le Restaurant se trouvera parmi les Potages, sous le titre de Potage sans eau.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & ayant boüilli une heure entiere, passer cette eau dans un linge, sans presser les viandes. Vous pouvez ajoûter eau d'orge, ou lait d'amandes douces avec sucre, pour le rendre encore meilleur.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot avec eau, & les faites boüillir deux heures à petit feu: & quand ils seront cuits, passez le boüillon par un linge. On peut y ajoûter de la buglose, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchissantes, suivant le besoin des personnes & l'ordonnance des Medecins. Cette Eau purge doucement & rafraîchit.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; & vôtre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez sans le presser.

Cette eau engraisse, particulierement si on met boüillir de bon orge mondé avec le Chapon.

BOUILLON DE POISSON.

Ce Boüillon est le corps de tous les Potages de Poisson que l'on peut servir, avec les distinctions qui sont marquées pour chacun. Pour cela, faites limoner des Tanches, & habillez Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les oüies, & les coupez par tronçons : mettez le tout dans une grande marmite, avec eau, beurre, sel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle. Ayant cuit une heure & demie, passez le boüillon dans un linge, & le separez en trois marmites. Dans l'une, mettez les épluchûres des champignons, & les passez ensuite par l'étamine, avec coulis, farine frite, & un

morceau de citron verd ; cette liaison vous servira pour les Potages bruns, & pour les Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez passer amandes pilées, & jaunes d'œufs durs, si le tems le permet : & ce sera pour vos Potages blancs : comme Profitroles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poissons au boüillon blanc, & à quelques ragoûts semblables. Et dans la troisiéme marmite, vous pouvez faire cuire le Poisson de tous vos Potages, tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire aussi de cette autre maniere. Prenez une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurez besoin : mettez-la sur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de persil, panais & oignons entiers, une poignée de persil & d'ozeille, toutes sortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien assaisonné. On y ajoûtera les arêtes & carcasses des Poissons dont on aura pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis, aprés les avoir bien nettoyées, & si l'on veut, quelques queuës d'Ecrevices pilées, & quatre ou cinq cuillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien assaisonné & bien cuit,

paſſez-le par l'étamine : remettez-le dans la marmite & le tenez chaudement, pour faire mitonner vos ſoupes, & empoter vos Poiſſons pour les Potages, & autres choſes.

Autre Boüillon de Poiſſon.

Prenez des oignons, carottes & panais; coupez-les par tranches, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre : mettez-les ſuer comme un jus d'oignon. Quand cela eſt roux, vous mettez vôtre poiſſon dans la caſſerole, vous lui faites faire deux ou trois tours; vous le moüillez d'une purée claire, & vous y mettez un bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, clous & ſel, avec quelques champignons : vous faites boüillir le tout pendant une heure, puis vous le paſſez au travers d'un tamis dans une moyenne marmite, & vous vous en ſervez pour mitonner vos Potages de Poiſſon. Obſervez que pour le boüillon de Poiſſon, la Carpe eſt la meilleure.

Boüillon maigre pour le Potage aux herbes.

Mettez toutes ſortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite, avec

deux ou trois croûtes de pain, assaisonnez de sel, beurre, & un bouquet de fines herbes. Ayant cuit une heure & demie, passez le boüillon par un linge ou étamine. Il vous servira pour le Potage de Santé sans herbes, & pour beaucoup d'autres, comme Potages de Laituës, d'Asperges, de Chicorée, d'Artichaux, de Cardes, &c.

Boüillon de Racines.

Faites cuire deux à trois litrons de pois verds secs; étant bien cuits, écrasez-les, & mettez-les dans une grande marmite qui tienne un seau d'eau, & la mettez au feu pendant une heure & demie; ensuite la retirer, & la laisser reposer. Prenez une moyenne marmite, & y passez dans un tamis la purée claire, & y mettez un paquet de carottes, un de panais, & un de racines de persil, une douzaine d'oignons; & assaisonnez de sel, d'un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous: faites boüillir le tout ensemble, & y mettez un paquet d'ozeille & un paquet de cerfeüil: mettez-y deux à trois cuillerées de jus d'oignon. Voyez que le boüillon soit d'un bon goût, & vous en servez pour mitonner toutes sortes de Potages de légumes.

BOUTON.

Entrée d'un petit Bouton.

Vous formerez un bon Godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le Poupeton, ci-après lettre G. Vous en faites comme une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard, qui puiſſent enveloper tout vôtre Bouton, & vous y mettrez un bon ragoût de champignons, Ris-de-veau, cûs d'artichaux, crêtes, mouſſerons, truffes & pointes d'aſperges paſſez au blanc. Vous le recouvrez avec une autre abaiſſe de Godiveau, & des bardes; & vous le faites cuire doucement à la braiſe, ou autrement: Et ſervez, après avoir dégraiſſé, & garni de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre, formant le Godiveau de chair de Carpes, Anguilles, Tanches & autres, bien hachées & aſſaiſonnées.

BRAISES.

On ne s'étendra point ici ſur tout ce que l'on peut mettre à la Braiſe, qui eſt une maniere de cuiſſon qui releve extrêmement le goût des viandes, & qui eſt

ſort en vogue. On a déja pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la ſuite, qui ſeront de même expliquez dans les endroits où les choſes ſe rapporteront : & s'il y en a où cela ne ſoit pas, on n'a qu'à conſulter les articles qui en approcheront, & recourir pour cet effet à la Table des Matieres.

B R E S M E.

Eſt un Poiſſon de Riviere : elle ſe mange ordinairement grillée & frite. Voici la maniere de l'accommoder. Ecaillez-la, & la vuidez de ſes boyaux; enſuite tailladez-la ſur les côtes, & la trempez dans du beurre fondu, & la mettez ſur le gril; vous l'arroſerez de temps en temps de beurre fondu, jusqu'à ce qu'elle ſoit cuite; après vous ferez une ſauſſe rouſſe avec ciboules, perſil, capres, anchois, que vous paſſerez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre : vous le moüillerez d'un peu de boüillon de Poiſſon, & vous le lierez avec un coulis que vous jetterez ſur vôtre Poiſſon. Obſervez qu'il ſoit bien aſſaiſonné, & de bon goût : il ne faut mettre l'Anchois que dans le temps que vous êtes prêt à ſervir.

Vous la pouvez ſervir auſſi à la ſauſſe blanche, de la maniere qu'il eſt dit ci-devant, à l'article du Barbeau grillé. Vous pouvez auſſi la ſervir avec une bonne farce d'herbes.

BROCHET.

Eſt un Poiſſon de Riviere & d'Etang: les meilleurs ſont ceux de Riviere: les œufs qu'ils ont dans le corps ne valent rien.

Brochet aux Huitres.

Après avoir habillé vôtre Brochet, coupez-le par tronçons, & mettez-le dans une caſſerole, avec du vin blanc, perſil, ciboules, champignons, truffes hachées, avec ſel, poivre, & bon beurre. Vous aurez des Huitres, que vous ferez un peu blanchir à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jettez les dans le reſte avec leur eau, quand vous ſerez prêt à ſervir: Dreſſez, & garniſſez de ce que vous aurez.

Les autres Poiſſons qu'on met aux Huitres, s'accommodent de la même maniere.

Entrée d'un grand Brochet.

Vous le coupez en quatre: La hure,

vous la mettez au court-boüillon : Un travers, à la sausse blanche : un en filet ou en ragoût : Et la queuë frite, avec une sausse de capres : Et vous dressez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foyes de Brochet, & laitances de Carpe.

Brochet à la sausse d'Allemagne.

Prenez un Brochet, que vous habillerez bien proprement. Vous le couperez en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout-à-fait. L'ayant tiré, vous l'écaillerez, qu'il soit bien blanc, & le mettrez dans une casserole, avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes & champignons hachez, & aussi des truffes & morilles. Vous ferez boüillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe : vous y mettez un morceau de bon beurre, qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan ; & étant prêt à servir, vous dresserez vôtre plat, & garnirez de ce que vous voudrez.

Brochet mariné.

L'ayant habillé & écaillé, vous le mettez mariner pendant deux heures.

dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier & jus de citron ; ensuite vous le ferez frire, l'ayant fariné ; ou bien vous le mettrez cuire au four dans une tourtiere, après l'avoir trempé dans du beurre fondu, & poudré de sel, mie & chapelûre de pain passé au tamis : étant cuit & de belle couleur, vous le servez avec une sausse dessous, composée de beurre roux, anchoi fondus & passez à l'étamine, un jus d'orange, capres, sel & poivre. Garnissez de persil frit, ou de foyes de Brochet, ou de laitances de Carpes frites.

Brochet à la sausse blanche.

Après l'avoir habillé, faites-le cuire avec du vin & eau, sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; étant cuit, tirez-le à sec, & faites une sausse blanche de cette maniere. Prenez un morceau de bon beurre, & le mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, deux anchois hachez, une ciboule entiere, une tranche de citron, capres, sel, poivre, & muscade ; vous y mettrez un filet de vinaigre avec un peu d'eau : quand vous êtes prêt à servir, vous tournez vôtre sausse sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, & vous la jettez sur vôtre Poiss-

ſon. Quand vous voulez déguiſer vôtre ſauſſe blanche, vous n'avez qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecrevices dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc : ce mêlange eſt bon, & diverſifie ladite ſauſſe. Cette ſauſſe blanche de la maniere qu'elle eſt marquée, ſert à toutes ſortes de Poiſſons, que l'on ſert de cette maniere.

Brochet en Haricot aux Navets.

Coupez vôtre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoutez, paſſez-les au beurre roux, & vos Navets à moitié roux auſſi. Vous les ferez cuire doucement enſemble; & y mettrez une liaiſon de bon goût.

Brochet au Court-boüillon, ou au bleu.

Mettez vôtre Brochet dans un plat, & jettez deſſus du vinaigre & du ſel tout boüillant. Faites boüillir enſuite du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignons, & citron verd ou orange; & quand il boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet plié dans une ſerviette avec l'aſſaiſonnement mar-

qué ci-dessus, comme des fines herbes, oignons, citron, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps : étant cuit, servez-le à sec sur une serviette blanche, pour un plat de Rôt, garni de persil.

Brochets farcis.

Il faut écailler les Brochets & les desosser par le dos, que la tête & la queuë tiennent à la peau : Vous prenez la chair avec un morceau d'Anguille ou de Carpe; vous mettez un peu de champignons, ciboule & persil; vous l'assaisonnez de sel, poivre, muscade, & vous hachez le tout ensemble : Vous pilez ensuite dans un mortier une douzaine de grains de coriandre, avec deux clous, & vous y mettez vôtre hachis de Poisson, avec la grosseur de deux tiers de bon beurre; vous pilez bien le tout ensemble; vous y ajoûtez gros comme un œuf de mie de pain, que vous avez fait mitonner dans de la crême de lait, sur le fourneau : vous la mettez dans vôtre farce avec quatre jaunes d'œufs cruds; vous mêlez bien le tout ensemble dans le mortier. Après vous en farcissez vos Brochets, & les ayant cousus, vous les

mettez dans une casserole de leur grandeur. Vous faites un petit roux moüillé, moitié boüillon de Poisson, & moitié vin blanc, que vous mettrez dans vos Brochets; & vous les assaisonnez d'oignons, de persil, de sel, de poivre, clous & fines herbes; & vous les faites mitonner à petit feu, de peur qu'ils ne se cassent. Vous faites un ragoût avec quelques champignons, queuës d'Ecrevices, truffes, pointes d'asperges dans la saison, & cûs d'artichaux: Vous passez les champignons dans une casserole avec un peu de beurre frais, vous les moüillez d'un boüillon de Poisson, & vous les liez d'un bon coulis d'Ecrevices ou d'autres. Quand vôtre ragoût est fini, & qu'il est d'un bon goût, & que vous êtes prêt à servir, vous tirez vos Brochets de dedans leur jus, & vous les mettez dans un plat pour les laisser égouter: après vous les mettrez dans le plat que vous avez destiné à les servir, & le ragoût par-dessus; le tout servi chaudement. Vous observerez, quand vous vous servirez des pointes d'asperges qui auront été blanchies, de ne les mettre dans vôtre ragoût qu'un moment avant de servir, de peur qu'elles ne cuisent trop. Les Carpes farcies en ragoût, les Tanches, & les Truites se

font de la même maniere: Ces ſortes de Poiſſons, comme Brochets, Carpes, Tanches & Truites, étant farcis, comme il eſt marqué ci-deſſus, vous les frottez dans de bon beurre fondu, & les arrangez dans un plat d'argent ou tourtiere, avec quelques tranches d'oignons deſſous, ciboules entieres, & un pêu de perſil haché; & vous y mettez un peu de beurre fondu par-deſſus; vous les panez bien d'une mie de pain bien blanche & bien fine, & vous les mettez au four, afin qu'ils cuiſent, & qu'ils prennent une belle couleur: vous les pouvez ſervir ſecs ſur un plat avec une ſerviette blanche, ou bien avec une ſauſſe piquante deſſous.

Brochets en Caſſerole.

Ecaillez les Brochets, & les lardez d'Anguille: faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & citron verd. Quand ils ſeront cuits, faites un ragoût de champignons, que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de bon beurre frais, que vous moüillez avec du boüillon de Poiſſon, & vous le liez avec un bon coulis, que le tout ſoit de bon goût;

& quand vous êtes prêt à servir, vous retirez vos Brochets dans un plat, vous mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Brochets frits à la sausse d'Anchois.

Ouvrez vos Brochets par le ventre, & les incisez : mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier; & farinez-les quand vous les voudrez frire. Pour la sausse, faites fondre des Anchois avec beurre roux : & l'ayant passée par l'étamine, ajoûtez-y du jus d'orange, des capres & poivre blanc.

Brochets à la broche.

Il faut l'écailler, & l'inciser legerement, le larder de moyens lardons d'Anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des Anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de coulis; & ajoûtez-y des Huitres amorties dans la sausse, avec capres & poivre blanc; & servez. Ceux qui n'ont point de

coulis, se servent d'un petit roux de farine.

Autre maniere.

Ayant écaillé & vuidé vôtre Brochet, faites une farce composée de chair & laitances de Carpes, chair d'Anguille, de Brochet, de Tanches & fines herbes; hachez bien le tout avec champignons, truffes, pointes d'Asperges; & si c'est en charnage, joignez-y quelques jaunes d'œufs durs; assaisonnez bien le tout de sel, poivre, clou, muscade, & liez cette farce avec un peu de vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuser un oignon blanc; ajoûtez-y des petits morceaux de beurre frais: farcissez ensuite le corps de vôtre Brochet, & le recousez; après vous l'embrochez, & l'enveloppez d'un papier graissé de bon beurre, vous l'arrosez de verjus & d'eau; & quand il sera presque cuit, vous ôterez le papier pour luy faire prendre couleur, & le servirez sec, ou bien avec une petite sausse pointuë dessous; c'est-à-dire, que vous prendrez deux Anchois, des Capres avec un coulis leger, avec deux jus de citron, du poivre & du sel, que vous ferez chauffer ensemble, & que vous mettrez dans un plat, & vôtre Brochet dessus.

Brochet en gras, pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiede, après l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre; & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, pour le faire cuire & l'arroſer comme ci-deſſus, & une ſauſſe de même. Vous garniſſez de Ris-de-veau piquez, champignons farcis.

Il ſe peut auſſi accommoder comme on verra au premier article de la Truite, lettre T. où l'on peut avoir recours pour s'en inſtruire.

Brochets à la ſauſſe Robert.

Vous écaillez & vuidez vos Brochets; vous les fendez & les coupez en quatre; vous les ciſelez & les mettez mariner avec poivre, ſel, oignons, tranches de citron, baſilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, vous retirez vos Brochets de vôtre marinade, & vous les mettez ſur un linge blanc pour les eſſuyer; vous les farinez & les faites frire: enſuite vous faites une ſauſſe Robert; vous prenez un morceau de beurre dans une caſſerole, que vous mettez ſur le fourneau; vous

avez des oignons coupez en dez, que vous faites frire dans vôtre casserole, jusqu'à ce qu'ils soient roux, & vous les moüillez d'un boüillon de poisson : étant cuits, vous les dégraissez bien, & vous les liez d'un bon coulis ; vous mettez vos Brochets dans vôtre sausse mitonner sur des cendres chaudes : quand on est prêt à servir, l'on dresse proprement les Brochets dans un plat ; & avant de jetter la sausse dessus, vous la remettez un peu sur le feu, & vous y mettez un peu de moutarde & un filet de vinaigre : prenez garde qu'elle soit de bon goût ; vous la jettez sur vos Brochets, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine dans le temps que l'oignon est presque roux, avant de les moüiller, afin que la farine ait un peu de temps à cuire. La marinade ci-dessus sert pour toutes sortes de Poissons d'eau douce, à frire.

BRUSOLLES.

L'on prend de la viande en tranches, un peu battuë avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une casserole, avec plusieurs bardes de lard rangées dessous.

Vous les poudrez de persil & ciboule hachez, & autres épices ; & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande, jusqu'à la fin, que vous les couvrez bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, ayant bien couvert la casserole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de Perdrix. Le tout bien dégraissé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus On les appelle Brusolles ou Bursolles à la braise ; & on les sert pour Entrées.

On les peut aussi farcir d'un bon godiveau, haché & bien pilé dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême, & assaisonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard ; & on les fait cuire au four, dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jettez dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de Veau pour liaison.

Voyez sous la lettre F. la maniere des fricandeaux farcis, qui se rapportent en quelque chose à ceci.

C.

CAILLES.

SOnt oiſeaux de paſſage, aſſez ſemblables à la Perdrix pour la couleur & la figure, à l'exception qu'elles ne ſont pas à beaucoup près ſi groſſes.

Cailles à la braiſe.

Ayez des Cailles, vuidez-les, & les trouſſez proprement; farciſſez-les dans le corps d'une bonne farce, faite avec blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un peu de poivre & jaunes d'œufs cruds: étant farcies, mettez-les cuire dans une marmite, dont vous aurez garni le fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu: enſuite vous y rangez vos Cailles deſſus, & y mettez un morceau de Jambon crud & haché, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, & un bouquet de fines herbes: vous les couvrez pareillement de bardes de lard, & de tranches de bœuf battu comme deſſous: couvrez bien vôtre marmite, & mettez feu deſſus & deſſous. Laiſſez bien cuire le tout: quand elles ſeront cuites, on y fait un

ragoût de Ris-d'Agneau, ou de Ris de-Veau passé au blanc, avec des champignons, truffes & crêtes de Coq; & y ayant mis les Cailles, un peu avant que de servir, vous les liez avec un bon coulis blanc, ou bien avec de la crême, & quelques jaunes d'œufs; & quand vous les voulez servir au roux, vous moüillez le ragoût de jus, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon, si vous n'en avez point de Perdrix; & vous retirez les Cailles de vôtre ragoût, & les rangez dans le plat, & vous jettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Cailles en fricassée.

Après les avoir vuidées, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & leur garniture, qui est champignons, truffes, morilles, mousserons, avec une tranche de Jambon battu dedans, assaisonnez de sel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes, étant passée sur le fourneau: Si vous n'aviez point de coulis, vous y jetteriez un peu de farine, & lui feriez faire deux ou trois tours, & les moüilleriez d'un bon jus, & y ajoûteriez un verre de vin de Champagne, & les mettriez mitonner à petit feu: ayez

ſoin de les bien dégraiſſer. Lorſqu'elles ſont preſque cuites, vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les ſervir : ſi vous n'en avez point, vous les liez d'une liaiſon faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayez avec un peu de jus ou de verjus, & les ſervez chaudement.

Cailles à la Poële.

Ayant vuidé vos Cailles, vous les fendez un peu ſur le dos : vous faites une petite farce avec du lard ratiſſé, & un peu de Jambon, une truffe, avec quelques foyes gras, un jaune d'œuf crud, le tout haché enſemble & pilé, & aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, & fines herbes ; vous en farciſſez vos Cailles ; enſuite vous rangez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, & vous y mettez vos Cailles, l'eſtomac en-deſſous, aſſaiſonnées de ſel, poivre & fines herbes deſſous & deſſus ; & les couvrez de tranches de Veau & de Jambon, & de bardes de lard : après vous fermez vôtre caſſerole avec une aſſiette, en ſorte qu'elle touche la viande ; & mettez un linge autour de l'aſſiette, & un autre couverture par deſſus Mettez ſuer ſur des cendres chaudes vôtre caſſerole pendant

deux heures, qu'elle puisse être cuite ; & un moment avant que de servir, vous découvrez vôtre casserole, & ôtez les tranches de Veau, de jambon & lard ; & vous finissez vos Cailles sur le fourneau, comme un jus de Veau ; & lorsqu'elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casserole, vous tirez vos Cailles, & les arrangez sur le plat que vous voulez servir, & vous ôtez la graisse qui peut être dans vôtre casserole, & vous moüillez ce qui est attaché de moitié de boüillon & moitié jus, pour le détacher, & vous mettez un peu de poivre concassé, & un jus de citron ; & vous jettez ce jus sur vos Cailles, que vous passez avec un tamis, & les servez chaudement.

Les Pigeons, Poulets & Perdreaux se font de la même maniere.

Poupeton de Cailles.

L'on fait un godiveau : vous prenez selon la grandeur que vous le voulez faire, du Veau, de la graisse de Bœuf, du lard, avec un peu de ciboule, persil, un peu de jambon, & champignons dedans, assaisonné de sel, poivre, clous, muscade, & fines herbes, une douzaine de

grains de coriandre battus, le tout bien haché ensemble: & y ajoûtez la grosseur de deux œufs de mie de pain trempé dans de la crême, avec quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé dans un mortier: vous prenez une pouperoniere, & la garnissez de bardes de lard, & ensuite de farce; vous battez un œuf sur une assiette, vous en frottez la farce avec la main pour vous faciliter de la mieux arranger, & vous mettez vos Cailles en ragoût dedans, comme elles sont marquées ci-dessus; & vous les couvrez de la même farce, de peur que la sausse du ragoût ne sorte, & la frottez par-dessus de vôtre œuf battu; & mettez des bardes de lard par-dessus, & mettez feu dessus & dessous, pour le faire cuire. Lorsqu'il est cuit, il faut le renverser dans le plat où vous le voulez servir; & au-dessus faire un trou de la grandeur d'un écu, pour y faire entrer un petit coulis, que vous y mettrez de ce que vous jugerez à propos, & on le garnit si l'on veut, & on le sert chaudement. L'on fait des Poupetons de toutes sortes de viandes: ce qui déguise le Poupeton, c'est le ragoût different que vous mettez dedans.

Cailles en surtout.

Elles se font de même que les Becassines en surtout, marqué ci-devant.

CANARDS.

Sont Oiseaux de riviere : il y en a de deux sortes, domestique & sauvage. Le sauvage est le meilleur & le plus estimé ; ils sont meilleurs l'hyver qu'en toute autre saison.

Canards à la braise & aux navets.

Ayez un Canard sauvage ou domestique, vuidez-le & le troussez proprement : lardez-le de gros lard assaisonné : prenez une marmite de la grandeur du Canard, que vous garnissez de bardes de lard & de tranches de Bœuf ; ajoûtez-y des oignons, des carottes, persil, tranches de citron, & fines herbes, poivre, sel, clous ; & vous mettrez vôtre Canard dedans ; vous le couvrez de même que dessous, & le mettez cuire avec feu dessus & dessous : c'est une Entrée qu'on sert de toutes sortes de maniéres. Quand on veut le mettre aux navets,

vous

vous coupez des navets en dez, ou bien tournez en olive, que vous paſſez dans un peu de ſain-doux, pour leur faire prendre couleur. Lorſque vous voyez qu'ils ont belle couleur, vous les retirez & les mettez égouter: enſuite vous les faites mitonner dans une caſſerole, avec un bon jus, & les liéz avec un bon coulis: on obſervera que le ragoût ſoit d'un bon goût. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous retirez le Canard de vôtre marmite, que vous mettez égouter; & enſuite vous le dreſſez dans ſon plat, & jettez le ragoût de navets par-deſſus, & le ſervez chaudement. Ceux qui ne veulent pas faire la dépenſe de la braiſe; vôtre Canard étant piqué, vous le farinez & le paſſez dans du lard fondu, pour luy faire prendre couleur: enſuite, vous le mettez dans une marmite; & l'on fait un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre, avec de la farine; & lorſque cela eſt roux, vous le moüillez de boüillon, & y ajoûtez deux verres de vin blanc, & aſſaiſonnez de ſel poivre, clous, oignons, tranches de citron, perſil, & fines herbes, & le mettez cuire; étant cuit, vous le ſervez avec toutes ſortes de ragoûts, comme ceux qui ſont cuits à la braiſe.

Canard au jus d'orange.

Vous le mettez à la broche cuire à moitié : enſuite vous le retirez, & le mettez dans un plat ; vous le coupez en filets, qui tiennent au Canard ; & vous mettez du ſel & du poivre concaſſé, avec deux jus d'orange ; vous le renverſez, & avec une aſſiette vous le preſſez ; vous le preſentez un peu ſur le fourneau, vous le retournez, & le ſervez chaudement dans ſon jus. Revenons aux Canards à la braiſe.

Canard à la braiſe, avec un ragoût par-deſſus.

Le Canard ſe fait de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant. Vous faites un ragoût avec des Ris-de-veau, ou bien des ris d'Agneau, des foyes gras, des crêtes, champignons, truffes, cûs d'artichaux, pointes d'aſperges : vous paſſez dans la caſſerole avec un peu de lard fondu, vôtre ragoût ſur le fourneau, & le moüillez d'un bon jus, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon ; enſuite vous mettez vôtre Canard dans un plat ; vous jettez vôtre ragoût par-

deſſus, & le ſervez chaudement. L'on ſert des Canards avec toutes ſortes de ragoûts de légumes; mais il faut que vôtre Canard ſoit cuit toûjours à la braiſe.

Canard en petits pois.

Vous faites un ragoût de petits pois, que vous paſſez avec un peu de beurre frais, & une pincée de farine, & un bon bouquet avec du poivre, ſel, & les moüiller d'un bon jus: & lorſque l'on eſt prêt à ſervir, vous faites une liaiſon d'un jaune d'œuf, avec un peu de crême, pour lier vos pois; & vous mettez vôtre canard ſur un plat, & vous jettez vôtre ragoût de pois par-deſſus; & ſervez chaudement. Ce même ragoût de pois ſert pour des poitrines de Veau à la braiſe, qui ſe font de même que la braiſe de Canard; & pour une terrine de tendrons de Veau, que vous faites cuire de même à la braiſe. Ce ragoût de pois ſert encore pour des petits Oiſons, que l'on fait cuire de même que le Canard, & des Pigeons auſſi.

Canard aux Cardons d'Eſpagne.

Vous faites cuire de même vôtre Ca-

nard à la braise : ayant épluché vos Cardons, vous prenez une marmite, vous mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel & de l'eau ; vous faites boüillir cette eau blanchie, & vous mettez vos Cardons dans ladite eau, & vous les faites cuire un peu plus qu'à demi ; puis après vous les tirez, & les mettez égouter : étant égoutez, vous les mettez dans une casserole avec un petit coulis clair de Veau & de Jambon ; & les achevez de faire cuire : étant prêt de servir, vous y jettez un petit brin de beurre manié avec un peu de farine que vous jettez dedans, de la grosseur d'une noix, & vous les mettez sur le fourneau, les remuant toûjours, & les goûter qu'ils soient de bon goût, & vous y ajoûterez un petit filet de vinaigre en servant. Il faut prendre garde qu'elle ne soit pas fort liée. Vous mettez vôtre Canard dans le plat que vous voulez servir, & vous jettez vôtre ragoût de Cardes par-dessus, & servez chaudement.

Canard au Celeri.

Le Canard au Celeri se fait de même que le Canard aux Cardes ci-dessus ; c'est-à-dire, que vous accommmodez vô-

tre Celeri de même que les Cardes.

Canard à la Chicorée.

Vous faites cuire vôtre Canard à la braiſe, comme ci-deſſus: vous faites blanchir de la Chicorée dans de l'eau; étant blanchie, vous la preſſez, puis vous luy donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une caſſerole, & la moüillez d'un bon jus, & la faites mitonner à petit feu, & la liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous obſerverez qu'elle ſoit d'un bon goût, & luy donnez de la pointe. Mettez vôtre Canard dans un plat, & jettez vôtre ragoût de Chicorée pardeſſus, & ſervez chaudement.

Canard aux Huitres.

Vôtre Canard étant cuit à la braiſe, vous paſſez deux ou trois champignons, & deux ou trois truffes, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus: étant cuit, vous les liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon: un moment avant de ſervir vous avez des huitres; étant ouvertes, vous les mettez dans un plat, & les laiſſez dans leur eau, & les mettez

ſur un fourneau, faire deux ou trois tours, & ſur le champ les retirer & les nettoyer l'un après l'autre, & les jetter dans vôtre ragoût ; & remettez le ragoût un peu ſur le feu : vous dreſſez vôtre Canard ſur vôtre plat, & jettez vôtre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement. Il faut obſerver que l'huitre ne veut point boüillir, à cauſe qu'elle ſe racornit.

Canard au Concombre.

Vôtre Canard étant cuit à la braiſe ; vous faites un ragoût de concombres, que vous jettez par deſſus. Le ragoût des concombres eſt marqué ci-devant.

Canard farci.

Vous faites une farce de blanc de Chapon ou de Poulet, comme il eſt marqué ci-devant. Vous prenez un Canard, vous le vuidez & l'épluchez bien ; vous détachez la peau de la chair ; vous en ôtez l'eſtomac, & vous le farciſſez de la farce que vous avez preparée ; & enſuite, vous le faites cuire à la braiſe, & étant cuit vous le ſervez avec toutes ſortes de ragoûts, comme il eſt marqué ci-devant.

Canard aux Olives.

On peut ſervir les Canards à la braiſe, ou bien à la broche, il n'y a que le ragoût qui les déguiſe; vous paſſez deux ou trois petis champignons dans une caſſerole, & les moüillez d'un bon jus : étant cuits, vous les liez d'un petit coulis clair de Veau & de Jambon : vous prenez des olives, vous en ôtez le noyau proprement en les tournant, & les jettez dans de l'eau boüillante; vous les retirez & les laiſſez égouter un moment; enſuite vous les mettez dans le ragoût qui eſt preparé : quand on eſt prêt à ſervir, vous leur faites faire un boüillon, & vous prenez garde que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût; vous dreſſez vôtre Canard dans un plat; & vous jettez vôtre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Les Sarcelles, Poulardes, Poulets, Chapons, Perdrix ſe font de la même maniere aux olives. L'on fait auſſi des Canards aux anchois & aux capres, au lieu d'olives; vous y mettez des capres, ou bien des anchois, & vous les ſervez de même.

CANELAS.

Prenez des bâtons de Canne, qui ne ſoient point trop gros, & les coupez de la longueur du doigt, faites une pâte de cette maniere : prenez une poignée de ſucre en poudre, & deux de farine, que vous mettez ſur un tour, un peu de rapûre de citron verd, deux jaunes d'œufs frais, & un blanc : mettez un demi verre d'eau dans une caſſerole, avec la groſſeur de deux noix de beurre frais, & les faites chauffer tant ſoit peu : faites un trou au milieu de vôtre farine & ſucre, ſur le tour, & y vuidez l'eau & le beurre ; & maniez le tout enſemble comme une autre pâte, & la rendez bien maniable ; enſuite faites-en une abaiſſe ſur le tour bien mince, & la coupez en petits morceaux, de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de canne, & les enveloppez en même-temps, prenant garde que les deux bouts de canne ne ſoient point fermez de pâte : mettez la poële ſur le feu, avec du ſain-doux la quantité qu'il faut ; la friture étant chaude comme pour des Beignets, mettez les Canelas dans la poële ; ayant pris belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter : ôtez les

bouts de Canne de chaque Canelas, & les rempliſſez de pluſieurs ſortes de marmelades, & y râpez du ſucre deſſus; & paſſez la pêle rouge; enſuite vous les dreſſez ſur un plat, & les ſervez pour Entremets, ou pour garniture.

CARDONS.

Eſt une ſorte de légume aſſez connuë. Epluchez bien vos Cardons, coupez-les par morceaux, & les ayant lavez, faites les blanchir à l'eau, avec un peu de ſel, tranches de citron, de la graiſſe de Bœuf, & bardes de lard. Les jours maigres, on y met du beurre, lié avec un peu de farine. Etant blanchis, il faut avoir de bon jus, & d'une belle couleur, dans une caſſerole; égouter les Cardes, & les mettre dans ce jus, avec un bouquet de fines herbes, & de la moëlle de Bœuf hachée, un peu de Parmeſan râpé; & les faire cuire de la ſorte, les ayant aſſaiſonnées. Auparavant que de ſervir, on y met un filet de vinaigre ou verjus; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs: Il les faut bien dégraiſſer, & les ſervir chaudement pour Entremets, après leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On ſert auſſi des Cardes cuites au boüillon & au jus, avec une liaiſon rouſſe. Vous les rangez bien ſur vôtre plat ou aſſiette, une croûte de pain au-deſſous pour faire le dôme : vous les poudrez de fromage râpé, & pain à canelle, & vous leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché vos Cardes, vous les coupez par morceaux, & les lavez bien : vous les faites blanchir à l'eau, avec un morceau de pain : étant blanchies comme il faut, égoutez-les, & les paſſez à la caſſerole, avec un jus de Bœuf, moëlle de Bœuf hachée, aſſaiſonnée de ſel, poivre, & un bouquet de fines herbes. Laiſſez mitonner le tout enſemble ; étant cuit à propos, il les faut bien dégraiſſer, & les ſervir chaudement pour Entremets en gras, avec jus de citron ou filet de verjus.

Autre maniere.

Vos Cardes étant blanchies & égoutées, vous les mettez dans une caſſerole, avec boüillon gras, & jus de Bœuf, aſſaiſonné de ſel, poivre, & un bouquet

de fines herbes: étant cuites, servez-les chaudement pour Entremets. Si vous les voulez en maigre, servez-les à la sausse blanche, qui se fait avec bon beurre frais, lié avec un peu de farine, que vous faites fondre ensemble, avec sel, poivre, & un peu de vinaigre: étant prêt à servir, délayez-y deux jaunes d'œufs.

Cardons pour Entremets.

Vous vous servirez du ragoût de Cardes, que l'on a expliqué ci-devant pour les Canards; l'on les sert en Entremets, & c'est la meilleure maniére de les accommoder: On les sert pour toutes sortes d'Entrées, soit dessous des filets de Bœuf, filets de Mouton, Eclanche de Mouton, dessous des Fricandeaux, sous des Poulardes, & generalement sous toutes sortes de viandes pour Entrées.

CARPE.

Est un Poisson de Riviere & d'Etang: la meilleure est celle de Riviere, elle est fort commune par tout; la dorée est regardée comme la meilleure.

Entrée d'une Carpe.

Après avoir écaillé & vuidé vôtre Car-

pe, vous la ciselez & la frottez de beurre fondu, & poudrez de sel menu : ensuite vous la faites griller, & vous y faites un ragoût de mousserons ou champignons, laitances, & cûs d'artichaux : vous faites frire des croûtons de pain, que vous mettez dans la sausse en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir, & que vôtre Carpe ne soit point rompuë, jettez vôtre ragoût par-dessus ; & garnissez de pain frit.

Carpe à la Daube.

Prenez une couple de Soles avec un Brochet que vous desossez, & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crême. Vous lierez vôtre farce avec des jaunes d'œufs, si le tems vous le permet ; & vous en ferez un essay avec une andoüillette, que vous ferez cuire. Prenez une des plus belles Carpes que vous pourrez trouver ; emplissez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes,

& bon beurre frais. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons, morilles, truffes, moufferons, cûs d'artichaux, laitances de Carpes, queuës d'Ecrevices, le tout paffé auparavant à la cafferole, avec beurre frais, & affaiffonné de bon goût. Tenez vôtre ragoût fort long, & y mettez dedans un bon coulis d'Ecrevices, & le verfez fur vôtre Carpe, l'ayant dreffée fur un plat ovale; & fervez chaudement.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit fur l'arête, à la crême, d'une farce qui foit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garniffez de pain & perfil frit, ou de marinade. Pour faire la farce, vous defoffez vos Carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, perfil, champignons, fel, poivre & mufcade; vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous; vous mêlez enfemble le tout dans le mortier, que vous pilez bien: vous y ajoûtez un morceau de mie de pain cuit dans du lait, ou dans de la crême fur le fourneau, avec de bon beurre frais, & quatre jaunes d'œufs cruds: Quand le tout eft bien pilé, vous mettez vos arêtes de Carpes

dans une tourtiere beurrée; & vous mettez la farce par-dessus bien proprement. Et pour vous faciliter à la bien arranger, battez un œuf sur une assiette & la dressez avec un coûteau trempé dans l'œuf; ensuite vous les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four: vous prenez garde qu'elles soient d'une belle couleur, bien blonde, & les servir chaudement. Toutes sortes de farces maigres se font de même; il n'y a qu'à déguiser la chair du Poisson.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Après l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, & la passez à la casserole avec beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feüille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huitres fraîches & des capres, & les laissez un peu mitonner ensemble, & servez chaudement. Prenez garde que vôtre ragoût soit bien lié, & d'un bon goût.

Carpes farcies.

Ayez une belle Carpe, écaillez-la & la vuidez proprement ; ſeparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queuë ; & faites une farce avec la même chair, & chair d'Anguille, laitances de Carpes, aſſaiſonnées de fines herbes, ſel, poivre, clous, muſcade, thim, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu. Farciſſez vos peaux, & les couſez ou liez enſemble. Vous les mettez cuire au four, ou bien vous les mettez dans une caſſerole, avec beurre roux, vin blanc & boüillon de Poiſſon, ou purée claire, & bon aſſaiſonnement ; étendant par-deſſus du beurre bien manié, avec farine frite, & perſil bien menu ; & jettez par-deſſus un bon ragoût de laitances en ſervant.

Carpes en hachis.

Après avoir écaillé & vuidé vos Carpes, levez-en proprement les peaux, & en tirez toute la chair, en les déſoſſant bien ; ce qu'on peut faire en levant par tranches avec un coûteau la chair du Poiſſon ; enſuite vous la hacherez bien menu avec chair d'Anguille, champignons, truffes,

assaisonné de sel, poivre, & fines herbes : le tout étant bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de boüillon de Poisson, ou purée claire. Laissez bien cuire le tout ; étant cuit, servez-le pour Entrée avec un jus de citron.

Autre Carpe en hachis.

Après avoir écaillé & vuidé vôtre Carpe, levez-en proprement la peau ; desossez-la, & hachez bien la chair, & la mettez dans une casserole, que vous mettez sur le feu, & que vous avez soin de remuer avec une cuilliere pour la faire un peu dessecher : ensuite vous la vuidez sur vôtre table, & vous y mettez un morceau de beurre frais, un peu de persil & ciboule, avec un champignon : vous hachez bien le tout ensemble, & vous prenez une casserole avec un petit morceau de beurre que vous faites fondre sur le fourneau, avec une pincée de farine ; & vous faites un petit roux, & vous y mettez votre hachis, que vous assaisonnez de sel, poivre, avec une tranche de citron : Vous avez le soin de le remuer avec une cuilliere sur le feu, de peur qu'il ne s'attache ; & le moüillez d'un

d'un peu de boüillon de Poiſſon. Vous obſervez qu'il ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de Poiſſon: quand on a du coulis, vous y en mettez trois ou quatre cuillerées d'argent dedans.

Carpes en filets aux Concombres.

Ayez des Carpes, habillez-les, & les faites frire, pour les couper après en filets; enſuite, prenez des concombres, coupez-les, & les faites mariner; enſuite paſſez-les dans la caſſerole avec bon beurre, & moüillez-les de boüillon de Poiſſon, ou purée claire, un bouquet de fines herbes, & bon aſſaiſonnement. Faites-les bien cuire; étant cuits, liez-les avec un bon coulis: mettez-y vos filets de Carpes, & les faites un peu mitonner; & ſervez pour Entrée chaudement.

Carpe au demi-court-boüillon.

Laiſſez-la avec ſes écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec vin blanc, ou autre; un peu de verjus & de vinaigre, ſel, poivre, muſcade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une

écorce d'orange. Faites consommer le boüillon, à la reserve de fort peu, & mettez capres en dressant.

Carpe au court-boüillon.

Otez les oüies & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu, comme il a été dit pour le Brochet, page 178. Faites-les cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre & bon beurre; & servez sur une serviette blanche, garnie de persil pour un plat de Rôt.

Carpe sur le gril.

Ayez une Carpe, habillez-la proprement; frottez-la de beurre fondu, & la poudrez de sel menu: faites-la griller sur le gril; étant cuite, faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre, assaisonnez de sel, poivre & muscade: On les peut servir aussi avec une sausse faite avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachées menu, & un peu de boüillon de Poisson ou purée claire; & vous passez le tout à la casserole; vous y mettez vôtre Carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe accompagnée.

Il faut avoir une groſſe Carpe & deux petites, en prendre toute la chair, dont vous en ferez une farce, dans laquelle vous mettrez unè mie de pain trempée dans de la crême : enſuite, vous la deſſecherez ſur le feu, en y ajoûtant ſix œufs, une tetine de Veau, du lard blanchi, & toutes ſortes de fines herbes ; vous mêlerez le tout enſemble, un peu de champignons hachez bien menu, perſil & ciboule : & quand vôtre farce ſera à peu près froide, vous y ajoûterez une livre de beurre, & ſix jaunes d'œufs cruds, que vous mêlerez bien enſemble. Vôtre farce étant faite, il faut avoir le plat dans lequel elle doit être ſervie ; vous prendrez de vôtre farce que vous mettrez dans le fond du plat, à laquelle vous donnerez la figure d'une Carpe, en y ajoûtant la tête & la queuë. Remarquez pourtant qu'il faut laiſſer le corps de la Carpe vuide, pour y mettre une douzaine de petits Pigeons de voliere, crêtes de Coq, foyes gras, champignons ; le tout cuit & lié d'un bon coulis de Perdrix. Il faut que le ragoût ſoit froid avant de le mettre dans la Carpe : Ce

ragoût étant placé, vous fermerez la Carpe du reſte de vôtre farce : vous aurez des œufs bien battus, dans leſquels vous paſſerez la main ſouvent, pour que votre Carpe ſoit bien unie ; après quoy vous la panerez, & luy ferez des écailles avec la pointe d'un coûteau. Il vous reſte donc les deux têtes de vos petites Carpes, & de la farce, dont vous formerez deux petites Carpes, une de chaque côté, ſans y mettre de ragoût ; le tout bien pané, & les mettre cuire au four une heure & demie ; étant cuites, & de belle couleur, ſervez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Vous prenez la plus groſſe Carpe que vous pourrez trouver ; vous l'écaillez, & en ôtez les oüies, & la vuidez ; vous la faites piquer de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, muſcade & fines herbes, & deux lardons de Jambon ; enſuite vous la farciſſez d'une farce marquée ci-deſſus, & vous y mettez un ragoût de petits Pigeons dans le corps, comme il eſt marqué à l'article précedent ; enſuite vous fermez vôtre Carpe avec un peu de farce, & la faites coudre ; puis après vous la pliez dans une ſerviette, & la fice-

lez : vous la mettez dans une casserole ovale, ou poissonniere : ensuite vous prenez deux ou trois livres de Veau, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond de vôtre casserole, avec des tranches de lard, quelques oignons & carottes : vous le couvrez & le mettez suer sur un fourneau, comme un jus de Veau ; & lorsque vous le voyez attaché, qu'il soit d'une belle couleur, vous y jettez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine, que vous faites roussir ensemble, & le moüillez d'un bon boüillon & de jus ; & détachez bien ce qui se tient à la casserole, & ajoûtez-y deux petites Carpes coupées à morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc, & assaisonnez de sel, de poivre, l'aurier, fines herbes, & fines épices, oignons & persil. Vuidez ce jus sur vôtre Carpe, & voyez qu'il y ait assez de moüillement pour qu'il passe par-dessus, & la faites cuire à petit feu : vous faites un ragoût d'autres petits Pigeons, crêtes, foyes gras, Ris-de-veau, queuës d'Ecrevices, truffes vertes, champignons, mousserons, petis cûs d'artichaux : Passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus ; & étant

cuit, vous le liez d'un bon coulis de Perdrix, & d'eſſence de jambon : lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous tirez vôtre Carpe de dedans ſon jus, & la dépliez & la dreſſez dans le plat que vous voulez la ſervir; & jettez le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement. Obſervez que le ragoût ſoit long, pour qu'il garniſſe bien le plat. Ceux qui veulent faire la dépenſe, la peuvent garnir de petits Pigeons au baſilic, ou d'une marinade de Poulets gras. L'on fait des Truites en gras, de même des Saumons, des Brochets, des Turbots, des Barbuës, des grandes Soles ; on les fait cuire dans un même jus, & on y jette toutes ſortes de ragoûts par-deſſus, differens : C'eſt la volonté de l'Officier qui travaille.

Carpe rôtie à la broche.

Ayez une Carpe laitée la plus groſſe & la plus graſſe que vous pourrez, l'ayant habillée, faites une farce avec la laitance, chair d'Anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, ozeille, perſil & thim; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre & clou battu ; mettez-y de bon beurre frais : la farce étant faite, empliſſez-en vôtre Car-

pe, & recouſez l'ouverture ; enſuite piquez-la de clous de girofle & feüilles de laurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré : Embrochez-la ; & en cuiſant, ayez ſoin de l'arroſer de lait chaud, ou de vin blanc ; étant cuite, ſervez-la ſur un ragoût de champignons, laitances de Carpes, pointes d'aſperges, truffes & morilles.

CASSEROLE.

On ſert ce qu'on appelle Caſſerole, pour Entrées & pour Potages. Voici pour Entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler deſſus ; on le troüe par-deſſous, & l'on ôte la mie. Il faut enſuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre ſorte de viande cuite ; & paſſer cette Viande bien hachée dans la caſſerole, avec de bon jus, comme ſi c'étoit pour faire un hachis. Etant paſſé, il faut avec une cuilliere à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait ſecher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez enſuite une caſ-

ſerole, qui ne ſoit pas plus grande que vôtre pain; mettez-y une feüille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & enſuite le pain du côté qu'il a été farci, & le couvrez de ſon fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere, avec de bon jus; mais qu'il ne ſoit pas trop preſſé, ni trop mitonné, en ſorte qu'il ſoit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de ſervir, verſez ſur un plat avec adreſſe, ôtez les bardes, égoutez un peu la graiſſe; & couvrez vôtre pain d'un bon ragoût de Ris-de-veau, cûs d'artichaux, truffes, & petites pointes d'aſperges autous, ſelon la ſaiſon.

Caſſerole au fromage.

La difference qu'il y a, c'eſt que dans le pain farci, on y met un peu de Parmeſan râpé; & quand le pain eſt dreſſé dans ſon plat, on le poudre encore du même Parmeſan, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four, & l'on met le ragoût autour. Cela s'appelle une *Caſſerole au Parmeſan.* On peut ſe ſervir d'autres fromages.

Caſſerole

Casserole au Ris.

Il faut faire cuire vôtre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffes, des morilles, des Ris-de-veau, des crêtes de Coq, & des cûs d'artichaux, & en faire un ragoût. Si l'on veut, on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part; & après jetter tout dans vôtre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle & du vin, le faisant boüillir ensemble; & ensuite passez-le dans une étamine, & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à servir sur vôtre soupe, rangez-la dans son plat; mettez-y après vôtre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & par-dessus un peu de graisse, pour le rendre bien uni, & luy faire prendre couleur, en le mettant dans le four: Servez chaudement. Si l'on n'a point de Volaille, mais seulement quelque belle queuë de Mouton boüillie, rangez-la de même dans vôtre plat quand elle sera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panez-le; ou encore mieux, dorez-le avec de la graisse & du lard, & un peu de chapelûre de pain pour luy donner couleur.

Voyez ſous la lettre S. une queuë de Saumon en caſſerole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres ſortes de Poiſſons qu'on met ainſi.

C E R F.

Eſt un animal ſauvage, comme chacun ſçait On peut l'accommoder de pluſieurs manieres. Par exemple : lardez la longe ou l'epaule de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous pilez, & faites-la tremper pendant trois ou quatre heures dans du vin blanc, verjus, ſel, un bouquet de fines herbes, un morceau de citron verd, trois ou quatre feüilles de laurier ; & la faites rôtir à la broche à petit feu, l'arroſant de ſa marinade. Etant cuite, tirez la, mettez-la dans ſon degout, avec un bon coulis pour lier la ſauſſe ; capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en ſervant.

Autre maniere.

Piquez la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'enveloppez de papier. Faites-la rôtir à la broche ; étant cuite, faites une ſauſſe avec un bon coulis, eſſence de Jambon, capres & anchois, &

un filet de vinaigre, poivre & ſel, que vous mettez deſſous vôtre Cerf en ſervant.

Autre maniere.

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la ſauſſe douce, que vous faites de la ſorte. Prenez un verre de vinaigre, ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuit, ſervez-le.

Cerf en ragoût.

Lardez un morceau de Cerf avec gros lard, aſſaiſonné de ſel & poivre, paſſez-le par la caſſerole avec lard fondu : mettez-le cuire avec boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un bouquet de fines herbes, trois ou quatre feüilles de laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, ſuivant qu'il ſera dur. Etant cuit, liez la ſauſſe avec un bon coulis ; & mettez-y capres & jus de citron en ſervant.

Cerf en civet.

Coupez un morceau de Cerf par mor-

ceaux gros comme une épaule de Liévre : lardez-les de gros lard, assaisonnez de sel & poivre, & les passez à la casserole, avec lard fondu & persil, ensuite empotez-les avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Faites bien cuire le tout ensemble ; étant cuit, liez la sausse avec un bon coulis, & un filet de vinaigre ; & servez chaudement pour Entrée. Le Chevreuil & la Biche s'apprêtent de même.

CHAMPIGNON.

A proprement parler, n'est pas une plante, mais bien un excrement de la terre, qui s'engendre de certaines humeurs putrides, de qualité chaude & humide. Ils sont d'un grand usage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages; c'est pourquoy il est important d'en faire toûjours bonne provision. Voici ce qu'il y a de plus particulier là-dessus,

Champignons frits.

On les passe dans une casserole, avec peu de boüillon gras ou de Poisson, ou pu-

rée claire, ſelon le temps, pour les amortir; puis on les poudre de ſel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du ſain-doux, ou beurre. Vous les ſervez avec du perſil frit pour Entremets; ou bien, vous en garniſſez autre choſe.

Champignons en ragoût.

Vous coupez les Champignons par tranches, & les paſſez avec lard ou beurre dans une caſſerole, aſſaiſonnez de ſel, poivre & perſil menu; vous les moüillez de boüillon de poiſſon ou de jus gras, liez d'un bon coulis gras ou maigre, & les ſervez.

Champignons à la crême, & autrement.

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites-les cuire à grand feu, avec beurre, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſeront cuits, & qu'il n'y aura preſque plus de ſauſſe, mettez-y de la crême fraîche, & ſervez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une tourtiere, avec lard ou beurre, perſil haché bien menu, & ciboules entieres, aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſ-

cade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien rissolez & panez: servez chaudement.

Champignons farcis.

Avec des Champignons entiers, épluchez-les bien, & en ôtez les queuës: ensuite faites une farce avec du blanc de Poulets ou de Veau, moële de Bœuf, lard, une mie de pain trempée dans de la crême, avec deux jaunes d'œufs, assaisonnée de sel, poivre & muscade; farcissez-en vos Champignons; étant farcis, mettez-les dans une tourtiere, & les faites cuire au four; étant cuits, vous les dressez dans un plat, & les servez avec un bon jus de Bœuf dessous bien assaisonné. Si c'est en maigre, vous les farcissez d'une bonne farce de Poisson bien assaisonnée, & les faites cuire de même; & servez pour Entrée avec un jus de Champignons dessous.

Champignons. Maniere de les conserver.

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien laver: ensuite passez-les tant soit peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonnez de toutes sortes

d'épiceries Etant paſſez, mettez-les dans un pot avec un peu de ſaumûre & de vinaigre, & beaucoup de beurre par deſſus; & couvrez-les bien. Auparavant que de les employer, il faut les bien deſſaler; ils vous ſerviront pour toutes choſes. On en peut auſſi faire de la poudre quand ils ſont bien ſecs, & de même des *Mouſſerons*. Pour ce qui eſt de conſerver de ces derniers en leur entier, faites-les ſecher au four comme les artichaux, après les avoir fait blanchir dans l'eau. Etant ſecs, mettez-les en lieu où il n'y ait point d'humidité; & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiede.

Champignons, maniere de les confire.

Il faut les peler, & les mettre tremper dans de l'eau fraîche, faire chauffer d'autre eau dans un chaudron, avec un bouquet de feüilles de laurier, de marjolaine & de ciboule, que l'on fait boüillir un boüillon avec les Champignons : cela fait, on les tire ſur un clayon, on les laiſſe égouter; & quand ils ſont froids, on les met dans un pot, avec du clou, du poivre, de l'oignon, du ſel, des feüilles de laurier & du bon vinaigre, & le bien boucher. Le Pourpier, la Carte-marine, la

Passe-pierre, & les petits Haricots verds ; lorsqu'ils sont nouveaux, se font de même.

Autre maniere de conserver des Champignons.

Etant épluchez, vous les mettez dans de l'eau boüillante, faire un boüillon : ensuite vous les tirez sur un clayon pour les laisser refroidir ; & vous les mettez dans un pot de terre, assaisonnez de petits oignons, de feüilles de laurier, de basilic, de clous, de muscade, de macis, d'un morceau de canelle en bâton : & vous faites une saumûre avec de l'eau & du sel, que vous laissez reposer une couple d'heures, & la coulez dans vôtre pot, que vos Champignons baignent bien. Et ensuite vous les couvrez de beurre rafiné, & les couvrez bien, & les mettez en un lieu frais : & lorsqu'on veut s'en servir, on les met dessaler dans plusieurs eaux tiedes ou fraîches ; & on les employe à toutes sortes de manieres.

Champignons en poudre.

Ayez demi-livre de bons Champignons, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes, & une livre ou cinq quarterons

de mousserons ; épluchez bien le tout , & le faites sécher au Soleil , ou dans le four quand le pain est tiré ; ensuite vous pilerez le tout ensemble dans un mortier , & le passerez au tamis ; puis vous le mettrez dans une boëte bien fermée, afin qu'elle ne s'évente pas ; elle vous servira toute l'année à mettre dans vos ragoûts, ou pâté froid ou chaud. Cette poudre est merveilleuse dans les gros lardons que vous assaisonnez , pour piquer toutes sortes de choses.

CHAPONS.

On ne s'arrêtera pas à recueillir les differens Potages de Chapons qu'on peut servir , parce qu'ils se trouveront dans la Table. On renvoye de même pour les autres apprêts qui se font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes , Rissoles & Boüillans, aux lettres où ces articles se rapportent : Et pour ceux que l'on sert rôtis, on verra avec quelle sausse on les peut manger , dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut aussi recourir pour ceux qu'on met à la Daube, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles , que l'on n'a qu'à sui-

vie. Voici pour des Entrées de Chapons; à l'égard des Pâtez, nous en parlerons à la lettre P.

Chapons à la crême.

Vous vuidez un Chapon & le troussez, le bardez & le faites cuire à la broche: étant cuit, vous en ôtez l'estomac, que vous desossez pour faire une farce. Vous prenez la chair de l'estomac, avec une tetine de Veau, & du lard blanchi, un peu de graisse de Bœuf crud, avec des champignons, truffes, un morceau de Jambon, un peu de persil, ciboules, quelques blancs de Perdrix, si vous en avez: Vous assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, une couple de clous, avec une douzaine de grains de coriandre battus; vous hachez bien le tout ensemble; vous ajoûtez la grosseur de deux œufs de mie de pain, trempée dans de la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé dans le mortier; ensuite vous farcissez de cette farce vôtre Chapon, à la place de l'estomac que vous avez coupé, & l'arrangez avec un coûteau trempé dans un œuf battu, pour le rendre plus uni; ensuite vous le panez d'une mie de pain

bien fine, & le faites cuire au four ou dans une tourtiere, & le servez chaudement. L'on fait des Poulardes à la crême de même, Poulets, Pigeons, Perdrix, quartier d'Agneau, épaule de Mouton & éclanche : l'on observera que dans les éclanches de Mouton, quartier d'Agneau, & épaule, on y doit mettre un ragoût dedans, c'est-à-dire, qu'en dressant la farce, l'on laisse un grand trou dans le milieu, pour y mettre un ragoût de Ris-deveau, ou de foyes gras, ou de petits Pigeons, ou d'Ortolans, ou de Cailles, selon la grandeur de l'Entrée qu'on fait : L'on laisse refroidir le ragoût ; étant froid, l'on le met dans le trou que vous avez preparé ; l'on le couvre de la même farce, & on le frote d'œufs battus ; & pané d'une mie de pain bien fine, on le fait cuire au four, qu'il soit d'une belle couleur, & on le sert chaudement.

Chapon à la braise.

Vuidez & troussez proprement un Chapon, comme si vous vouliez le mettre en potage ; ensuite vous le piquez de gros lard assaisonné, & de gros lardons de Jambon : vous prenez une marmite

de la grandeur de vôtre Chapon, que vous garnissez de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau; vous assaisonnez de sel, de poivre, oignons, carotes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; & mettez vôtre Chapon dedans, & l'assaisonnez par-dessus comme dessous; & le couvrez de tranches de Bœuf, de Veau & de lard, & le mettez cuire doucement, feu dessus & dessous pendant quatre ou cinq heures; prenez garde de temps en temps que cela ne brûle: Si par hazard la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, vous y mettrez un peu de moüillement de bon boüillon, ou de jus: ensuite vous faites un ragoût de Ris-de-veau, foyes gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges dans la saison, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus: étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; vous tirez vôtre Chapon de vôtre marmite, & le mettez égouter, & le mettez dans le plat que vous voulez le servir; & goûtez vôtre ragoût, qu'il soit d'un bon goût, que vous jettez par-dessus, & servez chaudement.

L'on fait ses Chapons à la braise farcis: quand vôtre Chapon est vuidé, vous passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher; ensuite vous donnez dessous la peau deux coups de coûteau des deux côtez, & tirez l'estomac du Chapon, & le farcissez de la même farce que le Chapon à la crême, marqué ci-dessus; ensuite vous le faites cuire à la braise, de la même maniere que le Chapon à la braise, & le servez avec le même ragoût, chaudement.

Chapon aux Ecrevices.

Vous faites cuire vôtre Chapon à la braise, comme il est marqué ci-dessus; vous le servez farci, ou bien sans être farci: vous faites un ragoût de queuës d'Ecrevices, de champignons & de truffes, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & vous le moüillez d'un bon jus de Veau, & le liez d'un bon coulis d'Ecrevices; ensuite vous tirez vôtre Chapon de vôtre marmite, & le mettez dans le plat que vous voulez servir: Prenez garde que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez sur vôtre Chapon, & le servez chaudement. On observera que lorsqu'on a mis le coulis

d'Ecrevices dans le ragoût, qu'il ne faut le tenir que sur des cendres chaudes, car il tourneroit s'il boüilloit.

L'on fait des Chapons étant cuits à la braise, farcis ou sans être farcis; & on les sert une fois avec un ragoût de petits oignons; une autre fois avec un ragoût de chicorée; une autre fois avec un ragoût de celeri, une autre fois avec un ragoût de cardons d'Espagne & aux concombres. Vous trouverez la maniere qu'on fait ces ragoûts, ci-devant à l'article des Canards.

Chapon aux Huitres.

Quand vôtre Chapon est cuit à la braise, farci ou sans être farci, comme il est marqué ci-devant, vous faites un ragoût, vous prenez quelques champignons & truffes que vous faites mitonner dans une casserole sur un fourneau, avec du jus de Veau, & vous le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: ensuite vous prenez vos huitres que vous faites ouvrir, & les mettez dans une casserole, & vous leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau dans leur eau pour les blanchir: Prenez garde qu'elle ne boüille. Ensuite vous les tirez

& les nettoyez proprement, & les mettez dans le ragoût que vous avez preparé, & le faites chauffer; & qu'il ne boüille pas; vous prenez garde qu'il soit d'un bon goût : vous tirez vôtre Chapon de vôtre marmite, que vous laissez égouter, & le mettez dans un plat, & y mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Chapon à la broche pour Entrée aux Ecrevices.

Ayant vuidé vôtre Chapon, vous en ôtez l'estomac, & y laissez la peau, comme il est marqué ci-devant; & mettez une petite farce legere sous la peau : pour cet effet, il faut renverser le Chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du Chapon, & mettre un ragoût d'Ecrevices dedans, & bouchez les deux bouts du Chapon de farce, & le faites coudre par les deux bouts; ensuite vous le passez au travers d'une brochette qui soit un peu forte, par les deux cuisses,& l'attachez à une broche, & le bardez de tranches de Veau & de Jambon, assaisonné de fines herbes, de poivre & sel, & de bardes de lard, & vous le pliez d'une feüille de papier, & le faites cuire à petit feu; étant cuit & prêt à servir, vous le dé-

bardez, & le tirez dans un plat; & vous jettez un ragoût d'Ecrevices par-dessus, de la maniere qu'il est marqué ci-devant. L'on fait le Chapon aux Huitres à la broche, de la même maniere que celuy aux Ecrevices; il n'y a qu'au lieu d'Ecrevices, mettre des Huitres. Il n'est pas necessaire de marquer les Entrées de Poulardes, Poulets, Pigeons, de Perdrix & de Canards; l'on n'a qu'à se servir de la même maniere des Entrées de Chapon, on les sert de même. On mettra en passant le Pâte à la broche.

Pâté à la broche.

Vous préparez vôtre Chapon comme le Chapon aux Ecrevices à la broche; sinon que vous observerez qu'il faut l'embrocher de la maniere qu'on le fait rôtir de sa longueur: étant farci, & le ragoût dedans, & embroché, vous le bardez de tranches de Veau & de Jambon, & assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, & l'enveloppez de feüilles de papier graissé; & le faites cuire à demi. & pendant qu'il cuit, vous faites une abaisse de pâte commune, & mettez du lard râpé & assaisonné, comme si vous vouliez faire un Pâté à deux abaisses; vous avez preparé

paré deux grandes feüilles de papier graissé ; ensuite quand vôtre Chapon est à moitié cuit, vous vous faites donner la broche, & vous le débardez ; ensuite vous mettez vôtre abaisse sur vos deux feüilles de papier, & enveloppez vôtre Chapon le plus promtement que vous pourrez de vôtre abaisse, & les feüilles de papier qui sont dessous, soutiennent vôtre pâte pour vous donner le temps de le fermer ; au lieu de moüiller la pâte d'eau pour le fermer, vous le moüillez d'œufs battus, ensuite les mêmes feüilles de papier qui servent à soutenir vôtre pâte ; vous enveloppez vôtre Pâté & le ficelez, & le mettez au feu achever de cuire ; ensuite vous ôtez vôtre papier, le tirez de la broche, & le servez chaudement.

L'on peut, lorsqu'il est tiré, fermer un trou de la broche, d'un peu de pâte cruë, & de l'autre, égouter sa graisse ; & ensuite y faire entrer un petit coulis leger, selon le ragoût qui est dans le Chapon ; ensuite tirer la pâte qui ferme le trou, & le servir.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Vous épluchez bien vôtre Chapon, &

le vuidez ; enſuite vous paſſez vôtre doigt entre la peau & la chair, pour la détacher ; vous prenez du lard ratiſſé de la groſſeur de deux œufs ; vous y ajoûtez un champignon haché, & une truffe hachée, un peu de perſil, ciboules & baſilic hachez, poivre, ſel & fines épices ; enſuite le tout mêlé enſemble, vous le mettez entre la peau & la chair de vôtre Chapon, & couſez le bout, & le faites refaire un moment ; enſuite embrochez-le, l'ayant bardé de tranches de Veau, de Jambon & de lard, & mettez un peu de fines herbes, poivre & ſel parmi, & le pliez de feüilles de papier, & le faites cuire : étant cuit, vous le tirez dans un plat, & le ſervez avec une eſſence de Jambon, ou bien avec toutes ſortes de ragoûts, qui ſont marquez ci-devant. L'on fait de même des Entrées de Poulardes, Poulets gras, Pigeons, Canards, Perdreaux, Cailles, Faiſans & Tourterelles, de même que l'Entrée de Chapon aux fines herbes à la broche.

L'on obſervera que pour les Entrées de Broche, il faut ſe ſervir de la Volaille la plus tendre, la plus délicate & la plus graſſe qu'on pourra trouver ; & pour le Gibier, qu'il ait un bon fumé.

CHEVREAU.

Eſt le petit de la Chévre, qui eſt un animal domeſtique ; il eſt peu en uſage aujourd'huy, ſur les bonnes Tables : ſa chair eſt aſſez ſemblable à celle de l'Agneau ; mais elle differe beaucoup au goût & qualité : cela n'empêche pas qu'elle ne ſoit aſſez bonne, reſervé qu'elle eſt un peu ſeche. Vous en pouvez faire les mêmes apprêts que de l'Agneau, ſoit en Potage, Entrées, ou rôti ; ainſi il n'y a qu'à lire ce qui en a été dit ci-devant, lettre A. Et de même pour celuy que l'on rôtit : voyez la lettre R.

CHEVREUIL.

Eſt une eſpece de Chévre ſauvage : ſon Fan, qui eſt ſon petit, eſt un aſſez agréable manger ; la rate ſert à faire la ſauſſe.

Maniere d'accommoder le Chevreüil.

Piquez-le de menu lard, & le faites rôtir. Vous le pouvez manger à la ſauſſe douce, ainſi que nous avons marqué à l'article du Cerf, ou à la poivrade ; ou paſſer la rate du Chevreüil par la caſ-

ſerole, avec lard fondu & un oignon: étant cuite, piler le tout dans le mortier, & le paſſer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autres manieres.

Ayant lardé le Chevreüil de gros lard, paſſez-le par la caſſerole avec lard fondu; enſuite mettez-le dans une caſſerole, aſſaiſonné de ſel, poivre, laurier, muſcade, un bouquet de fines herbes, & du boüillon de Bœuf ou eau chaude: mettez-y encore un verre de vin blanc, & un morceau de citron verd; liez la ſauſſe avec un bon coulis, & ſervez avec jus de citron & capres.

On peut auſſi, étant lardé de gros lard, & cuit comme nous avons dit, le laiſſer refroidir dans ſon boüillon, & le ſervir ſur une ſerviette, garni de perſil verd.

C H O U X.

Eſt une plante potagere, dont il y a nombre d'eſpeces. Vous trouverez parmi les Potages, la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour differentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Geli-

notes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut auſſi en faire un Chou farci, de la maniere que nous allons marquer ; ou bien s'en ſervir pour Entrée, le garniſſant de Fricandeaux farcis.

Choux farcis pour Entrée.

Prenez une bonne tête de Chou pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites-la blanchir dans de l'eau ; étant blanchie, tirez-la, & la laiſſez égouter ; enſuite ouvrez-la adroitement, & en étendez les feüilles qui doivent toutes ſe tenir enſemble : étant ouvert, on y met dans le milieu une farce compoſée de chair de Volailles, & quelque morceau de cuiſſe de Veau, de lard blanchi, de la graiſſe de Jambon cuit, des truffes & champignons hachez, du perſil & de la ciboule, une pointe d'ail ; le tout aſſaiſonné de fines herbes & épices, avec de-la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché, & pilé dans le mortier. Vôtre Chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficelez-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou caſſerole, avec de la cuiſſe de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu ; rangez-les dans une Caſſe-

role, comme pour en faire du jus : faites-luy prendre couleur ; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble : moüillez ensuite de bon boüillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon ; & étant à demi cuit, mettez le tout avec vôtre Chou, les tranches & le jus, & faites-les cuire ensemble, avec poivre & clous ; prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans boüillon, & mettre un ragoût de champignons par-dessus, suivant la commodité, ou un Saingaraz, ou autrement ; & servez chaudement.

On peut aussi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poisson & autres garnitures, comme si c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poisson que l'on voulût farcir.

Petits-Choux.

Est une maniere de Pâtisserie en forme de gâteau : pour cela, il faut prendre du fromage qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, selon la quantité que vous en voudrez faire : mettez-le dans une casserole avec deux poi-

gnées de farine, à proportion de la quantité de vôtre fromage ; ajoûtez-y de l'écorce de citron verd hachée, & de l'écorce de citron confit, aussi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout ensemble, avec un peu de sel. Quand il est bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des Beignets. Après il faut prendre de petites tourtieres, les engraisser de beurre, & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

Autre maniere de petits-Choux pour l'Entremets.

Prenez deux verres d'eau, gros comme une noix de beurre, & un peu de sel que vous mettez dans une casserole sur le fourneau ; & lorsque cela boût, mettez-y deux ou trois poignées de farine, & délayez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à tant que la pâte se détache de la casserole ; & râpez-y un peu de sucre : ensuite retirez vôtre pâte de dessus le feu,

& changez-la de casserole, & délayez-la d'œufs frais, blancs & jaunes, jusqu'à tant que vôtre pâte soit liquide : ensuite vous beurrez des petits moules de pâté, & vous formez de cette pâte un Petit-Chou, & le mettez au four, & le servez chaudement ; & lorsque l'on n'a point de moules de petits pâtez, l'on se sert de feuilles de papier beurré.

Choux-fleurs pour Entremets.

Est une espece de Choux, dont la graine nous vient d'Italie ; c'est une assez bonne légume. On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos Choux-fleurs sont bien épluchez, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Ensuite faites-les bien égouter, & les mettez dans un plat ; puis faites une sausse liée, avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc, & tranches de citron. Pétrissez vôtre beurre avec un peu de farine, avant de le faire fondre, pour lier la sausse.

Choux-fleurs au jus pour Entremets.

Vous épluchez vos Choux-fleurs, & les

les faites blanchir à l'eau blanche graſſe ; c'eſt à-dire, vous prenez une marmite que vous mettez à moitié d'eau, un peu de farine, un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard, & du ſel enſuite : Lorſque vôtre eau boût, vous y mettez cuire vos Choux fleurs, un peu plus qu'à demi ; vous les retirez, & les mettez égouter, & les arrangez dans une caſſerole, & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon, ſuffiſamment pour qu'il trempe : enſuite vous les mettez mitonner ſur un fourneau à petit feu, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous avez un morceau de bon beurre, de la groſſeur d'une noix ou deux, que vous maniez dans tant ſoit peu de farine, que vous mettez en cinq ou ſix morceaux autour de la caſſerole, que vous remuez ſur le feu ; vous voyez qu'ils ſoient de bon goût, & vous leur donnez une pointe legere de vinaigre, & les ſervez chaudement.

Les Choux-fleurs ſervent pour garnir des Potages de Santé, qu'on verra dans l'article des Potages.

Il s'en mange auſſi en Salade ; & tout cela eſt aſſez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arêter.

Civet de Liévre.

Levez les cuisses entieres & les épaules, & mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Fricassez le foye ; & l'ayant pilé, passez-le par l'étamine avec un coulis, un peu du même boüillon, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, se servent d'un roux de farine pour la liaison. Les Civets de Cerf, de Biche, de Fan & de Sanglier se font de la même maniere.

COCHONS.

Entrée d'un petit Cochon de lait.

Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foye à part, avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes ; le tout passé dans la casserole, & bien assaisonné, farcissez en le corps de vôtre Cochon de lait ; ficelez-le bien, & le faites rôtir,

l'arrosant de bonne huile d'olive, & servez chaudement.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le froter avec de la poix-resine en poudre, avoir de l'eau chaude, mais qui ne la soit pas trop; & vous l'échauderez ainsi facilement.

Cochon de lait à l'Allemande.

Après avoir échaudé & vuidé vôtre Cochon de lait, coupez le en quatre, & le passez à la casserole avec lard fondu: ensuite faites-le cuire avec bon boüillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade. Laissez bien boüillir le tout: étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc; puis passez dans vôtre lard, qui vous a servi à passer vôtre Cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, capres & olives desossées, que vous mettez avec le reste. Etant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & garnissez le bord du plat de la cervelle du Cochon frite, & persil frit.

Pour le Cochon de lait rôti, voyez lettre R.

Entremets de Cochon de lait en Galantine.

Après avoir bien échaudé vôtre Co-

chon de lait, & l'avoir vuidé proprement, coupez la tête & les quatre jambes : prenez enſuite la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement ſur le dos ; détendez-la proprement ſur la table, & ayez une farce telle qu'il ſuit. Formez-la avec de la même viande de vôtre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de Jambon crud, du lard, un peu de perſil & de la ciboule hachée, & toute ſorte de fines herbes, excepté du romarin & de la ſauge. Il faut faire de l'eau-forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feüilles de laurier, du thim, du baſilic, de la ſariette, trois gouſſes d'ail, deux ou trois échalotes ; & faites réduire cette chopine d'eau à la moitié : elle vous ſervira pour arroſer vôtre farce. Faites auſſi échauder des piſtaches & des amandes, ſelon que vous jugerez à propos, & faites durcir ſix œufs, pour en tirer le jaune : enſuite coupez de vôtre lard & de vôtre jambon en gros lardons, prenant du maigre ſeulement à l'égard du jambon. Le tout bien aſſaiſonné, il faut ranger un lardon de jambon, un lardon de lard, une rangée d'amandes, une de piſtaches, & une de jaunes d'œufs dur-

cis : mettez encore dans la farce quelques truffes & champignons hachez, un peu de crême de lait, & l'arrosez de vôtre eau-forte, & ensuite un jaune d'œuf. Après avoir rangé le lard & le reste comme il a été dit, on étend cette farce dessus, en commençant par un des bouts de la peau; & après cela on la roule, & on tire les deux coüennes de côté & d'autre, afin que la farce ne sorte. Le tout étant bien roulé, qu'il soit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtez, & le mettez dans une serviette, que vous lierez par les deux bouts & au milieu, afin qu'il soit bien ferme. Vous le ferez ensuite cuire à la braise dans une casserole, mettant dessous & dessus du lard, & des tranches de Bœuf: il luy faut dix à douze heures de cuisson, feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le laisserez refroidir dans la même casserole; après vous le tirerez hors de la serviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat sur une belle serviette blanche : & vous le servirez ainsi froid. L'on ne se sert plus de ces eaux-fortes; mais cela dépendra de l'Officier qui s'en servira.

Cochon au Pere-doüillet.

Vous prenez un Cochon de lait bien pelé & vuidé ; vous en coupez la tête, & vous le fendez, & le coupez en quatre ; ensuite vous le piquez de gros lard bien assaisonné ; vous mettez une serviette au fond d'une marmite, & mettez des bardes de lard sur la serviette, & vous arrangez vos quatre quartiers de Cochon, & la tête dans le milieu ; & vous assaisonrez de fines épices & fines berbes, c'est-à-dire, clous, muscade, macis & canelle, basilic, laurier, sel, poivre, deux rocamboles, oignon, citron verd, carottes, panais, persil, ciboules : ensuite vous le couvrez de bardes de lard, & le pliez du reste de la serviette : Vous prenez deux ou trois livres de roüelle de Veau, que vous coupez par tranches, dans une casserole, avec des bardes de lard, & les couvrez, & les mettez sur un fourneau ; & lorsqu'il commence à vouloir s'attacher comme un jus de Veau, il faut le moüiller d'un bon boüillon, & prendre garde qu'il n'ait pas de couleur : vous le vuidez dans la marmite, avec une bouteille de vin blanc, & le faites cuire : Lorsque vôtre

Cochon eſt cuit, vous le retirez; & ſi vous le voulez ſervir froid pour l'Entremets, vous le laiſſez refroidir dans ſon jus; enſuite vous le tirez & le mettez égouter, & le nettoyez proprement, pour qu'il paroiſſe bien blanc, & vous le ſervez ſur une ſerviette blanche, pliée ſur un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtez, garni de perſil verd. On le peut ſervir pour Entrée, chaud: Lorſqu'il eſt cuit, vous faites un ragoût avec des Ris-de-veau, champignons, truffes, que vous paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus; & lorſqu'il eſt cuit, vous le dégraiſſez & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; & lorſque vous le voulez ſervir, vous le tirez chaudement de vôtre marmite, & le mettez égouter; enſuite vous mettez la tête dans un plat, & les quatre quartiers à côté, & jettez vôtre ragoût deſſus, & le ſervez chaudement.

L'on ſert ce Cochon de lait pour Entrée, avec un ragoût de pois verds, une autre fois avec une purée: vous trouverez la maniere de faire un ragoût de pois, & la purée à la lettre P.

Lorſque l'on veut faire ce Cochon de lait au Pere-doüillet à peu de frais, on

n'a qu'à retrancher le Veau, & se servir de boüillon simplement.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

Il faut prendre les pieds, qu'ils soient bien propres & coupez en deux, & ficelez ensemble chaque pied. Ayez une marmite; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce que vous ayez mis tous vos pieds. Mettez-y ensuite une bonne phiole d'esprit-de-vin, un peu d'anis, de la coriande, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds ayent le temps de cuire, & il est necessaire d'en avoir du soin. Quand ils sont cuits & refroidis, vous les panez proprement, & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accommode aussi avec moins de frais, seulement avec de

l'eau & du vin blanc mêlez enſemble, les aſſaiſonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon ; comme on fait auſſi de cette autre maniere.

On appelle auſſi des pieces à la Sainte-Menehout, des Pigeons, Poulets ou autres Volailles, que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'eſt, & la maniere de les accommoder de cette ſorte.

Voyez de même ſous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Souſce.

Langues de Cochon fourrées.

Prenez des Langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira ; faites-les échauder, ſeulement pour en pouvoir ôter la premiere peau ; & pour cela il ne faut pas que l'eau ſoit trop chaude. Après eſſuyez-les dans une nappe, & ôtez un peu du gros bout. Pour les ſaler, ayez du genévre verd, & le faites ſecher dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriande, du thim, du baſilic, & toutes ſortes de fines herbes, avec du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule : tout ceci étant bien ſec, il le faut piler dans le mortier, & le paſſer

dans un tamis ; n'importe qu'il ſoit ſi fin. Il faut enſuite avoir du ſel pilé, & du ſalpêtre : les mêler enſemble avec le reſte, & ſaler vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à meſure que vous les ſalez ſéparément, & aſſaiſonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut preſſer les unes contre les autres ; & les ayant toutes ſalées, mettez deſſus le pot une ardoiſe avec une groſſe pierre deſſus, & les laiſſez ſix ou ſept jours. Tirez-les enſuite, faites-les un peu égoutter ; & prenant de la robe ou chemiſe de Cochon, coupez-la ſuivant la longueur de vos Langues, & faites entrer chaque Langue dans ſa robe, & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une diſtance qu'elles ne ſe touchent point l'une à l'autre ; il faut que la fumée les domine. On les y laiſſe quinze ou vingt jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de ſix mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de giroſle. Etant cuites, on les ſert par tranches ou en-

tieres, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voyez ci-devant pour les Langues de Bœuf, qui se salent de la même maniere. Il se peut faire aussi des *Langues de Mouton* fourrées.

CONCOMBRE.

Est un fruit connu de tout le monde: sa graine est une des quatre semences froides On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de pieces de Bœuf, comme il a été déja dit. Il s'en apprête aussi de plusieurs autres manieres; comme la Matelotte, en Salade; on en garnit des Potages; on fait des filets au Concombre; & c'est un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre. On verra ce qui regarde le Salpicon en son lieu. Ainsi il suffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelote, le reste n'ayant rien que d'assez facile; par exemple, le Potage, la Salade & l'Eclanche au Concombre.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien

peler & vuider de leurs semences, sans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair composée de toute sorte de Volailles, & si l'on veut, d'un morceau de Veau, le tout bien haché avec du lard blanchi, & un peu de graisse blanche, du Jambon cuit haché, des champignons, des truffes, & de toute sorte de fines herbes, tout cela bien haché & assaisonné : ensuite farcir de vos Concombres, qui seront un peu blanchis, avec cette farce; & les mettre cuire dans de bon jus ou braise de Veau leger, moüillé; c'est-à-dire, un jus de Veau lié; qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait un pâte comme si c'étoit pour faire des beignets de pomme. La pâte sera d'une farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, & gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout battu ensemble; vous ferez de petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de concombre au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la piece de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & ayant du sain-doux chaud tout prêt, vous leur fe-

rez prendre une belle couleur. Vôtre piece de Bœuf étant dreſſée, avec une ſauſſe hachée de Jambon, & les marinades par-deſſus, vous la piquez de ces Concombres farcis. Si vous avez de la farce de reſte, il la faut rouler avec la main trempée dans de la farine, & en faire des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même temps que vos Concombres ; le tout doucement, afin que la farce ſe tienne. Il faut les frire de la même maniere.

Concombres farcis en maigre.

Prenez des Concombres qui ne ſoient pas trop gros : pelez-les, & les vuidez proprement de leurs ſemences par un des bouts ; enſuite faites une farce avec chair de Carpe, chair d'Anguille, champignons & truffes. Hachez bien menu le tout enſemble, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, & toutes ſortes de fines herbes & du bon beurre, & gros comme un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout pilé enſemble ; vous en farciſſez vos Concombres, & les faites cuire à petit feu dans une caſſerole, avec boüillon de Poiſſon, ou purée claire : étant

cuits bien à propos, dreſſez-les dans un plat, & les coupez par la moitié en longueur ; & ſervez avec un petit ragoût de champignons & laitances. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Concombres à la Matelotte.

On les farcit comme ceux ci-deſſus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraiſſez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de ſauſſe : liez-la avec quelque bon coulis ; & avant que de ſervir, jettez un filet de vinaigre, & ſervez chaudement. Il faut que le tout ſoit d'un beau roux.

On ſert auſſi des Concombres farcis en ragoût, & à la ſauſſe blanche.

Pour conſerver des Concombres.

Il faut prendre des Concombres qui ne ſoient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du ſel, moitié eau & moitié vinaigre, en ſorte qu'ils puiſſent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on eſt hors de la ſaiſon des Concombres, on ſe

sert de ceux-ci, les ayant bien pelez & fait tremper; & si c'est pour garnir les Potages, il les faut faire blanchir: & quand c'est pour des Filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des Filets, & on les passe de même maniere que lorsqu'ils sont frais. Ils vous seront d'un grand secours tout l'Hyver, & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade, on y ajoûte du poivre, quelques poignées de sel; & on les peut piquer de clous de girofle, un du moins à chacun: On les appelle des Concombres ou Cornichons confits. On choisit pour cela des petits, sur l'arriere-saison; & on confit avec, des côtes ou branches de Pourpier, & sur-tout de la Passepierre, qui sert de fourniture à cette sorte de Salade.

COTELETTES.

Cotelettes de Mouton ou de Veau farcies.

Prenez un quarré de Mouton ou de Veau, & le faites cuire dans une marmite avec de bon boüillon. Etant cuit, vous le tirez, & ôtez toute la chair, gardant les os des Cotelettes. Cette chair vous

sert pour en faire une farce, avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, un peu de persil & de la ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & assaisonnemens necessaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crême de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard selon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même chose à chaque Cotelette, que vous formerez rondement avec vôtre coûteau trempé dans des œufs foüettez, comme si c'étoit une Cotelette veritable. Vous les dorez & panez par-dessus; & les ayant rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voilà ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crême*. Elles vous peuvent servir pour garnir toute sorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On sert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenoüil, & jus au fond du plat en servant, pour Hors-d'œuvres.

Entrée de Cotelettes de Mouton ou de Veau.

Il faut prendre des Cotelettes de Mouton ou de Veau, les couper proprement, séparément ; les applatir avec le plat du gros coûteau, les piquer ensuite de petit lard, comme les fricandeaux, les poudrer de mie de pain, persil haché, sel & poivre, & les passer à la casserole avec lard fondu : étant cuites, de belle couleur, vous les rangez dans un plat, & y mettez dessus un bon ragoût de champignons, de Ris-de-veau : servez, garni de champignons frits. Vous pouvez encore les faire cuire au pot ; étant cuites, les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs & de la farine ; les faire frire dans du sain-doux, & les servir avec verjus, sel & poivre. On peut encore les faire mariner, en les mettant tremper pendant trois heures dans du verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Après cela vous ferez une pâte claire avec de la farine, de l'eau, & un œuf crud, du sel, & gros comme une noix de beurre fondu, le tout battu ensemble ; vous y tremperez vos Cotelettes, & les ferez frire dans du sain-doux ; &

servirez pour Entrée, garni de persil frit : ils peuvent aussi vous servir pour garniture d'Entrée.

Cotelettes en Haricot, & autrement.

Les Cotelettes de Mouton se peuvent mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos, une bonne liaison en cuisant, & bien assaisonné : On y peut mettre des marrons, & servir pour Hors-d'œuvres.

On peut aussi, après les avoir bien appropriées, les tremper dans du lard, avec des fines herbes hachées, du sel & du poivre, les paner & griller, & servir avec bon jus.

Vous les pouvez aussi faire mariner, les frire de belle couleur, & garnir de persil frit : Ou bien vous les servez avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffes, les ayant fait mitonner ensemble.

COULIS.

Les Coulis, tant gras que maigres, servent de liaison aux Ragoûts & aux Potages, & leur donnent un goût fort agreable.

Coulis pour differens Potages gras.

Ce Coulis peut ſervir pour pluſieurs petits Potages gras; comme de Profitrolles, de Perdrix, de Cailles, d'Aloüettes, de Becaſſes, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de Fricandeaux & Ris-de-veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien riſſolé : vous pilez tout chaud tout ce qui eſt le plus riſſolé, avec croûtons de pain, carcaſſes de Perdrix, & autres que vous aurez. Le tout étant bien pilé & arroſé de bon jus, paſſez-le dans une caſſerole avec jus & bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou, thim, baſilic, un morceau de citron verd. Vous le faites boüillir quatre ou cinq boüillons, vous le paſſez dans l'étamine, & vous vous en ſervez pour mettre ſur vos Potages, avec jus de citron.

Autre maniere de Coulis pour les Potages, dont on ſe ſert preſentement au roux.

Prenez deux ou trois livres de Veau, & une demie livre de Jambon maigre, que vous coupez par tranches, & en garniſ-

ſez le fond d'une caſſerole, & mettez un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & couvrez vôtre caſſerole, & mettez-les ſuer ſur un fourneau; & lorſqu'il eſt attaché, & que vous voyez qu'il eſt d'une belle couleur, vous y mettez un peu de lard fondu, & le poudrez de tant ſoit peu de farine, & vous le remuez; enſuite vous le moüillez de moitié jus, & moitié boüillon, pour le faire d'une belle couleur, & l'aſſaiſonnez de quelques champignons, truffes & mouſſerons, une ciboule entiere & perſil, trois ou quatre clous, des croûtes; & laiſſez mitonner le tout enſemble: lorſque vous êtes prêt à le paſſer, ſi c'eſt un Potage de Perdrix au roux, vous avez une Perdrix qui ait bon fumé, cuite à la broche, que vous faites piler dans le mortier, & que vous délayez dans le Coulis; & enſuite le paſſer à l'étamine, & étant paſſé vous le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jetter ſur vôtre Potage en ſervant.

Ce fond de Coulis ſert pour toutes ſortes de Viandes noires. Lorſque vous voulez faire un Coulis de Becaſſes, il n'y a qu'à ſe ſervir de Becaſſes, au lieu de Perdrix, ainſi comme de Lapin, de Faiſans, de Cailles, de Canards, de Sarcelles, de

Pigeons & Ramiers ; ainſi du reſte. Il faut que la Viande de la ſorte dont vous vous ſervez ſoit cuite plus qu'à moitié à la broche avant de la piler, pour mettre dans vôtre Coulis : ainſi il n'y a que le déguiſement de la Viande que vous mettez dans vôtre Coulis qui donne le goût & le nom au Coulis.

Coulis de Lantilles.

Vous faites vôtre Coulis de même que le Coulis de Perdrix, qui eſt marqué ci-devant, ſinon que vous n'y mettez pas tant de pain, à cauſe que vous y mettez vos Lantilles cuites, qui lient vôtre Coulis, & vous les mettez mitonner dans la caſſerole un demi-quart d'heure avant la Perdrix pilée : enſuite le paſſer à l'étamine, & le mettre dans une marmite, avec une cuillerée ou deux de Lantilles cuites entieres dedans, pour marquer, lorſque vous les jettez ſur vôtre Potage, que c'eſt un Potage de Lantilles. Vous trouverez la maniere de dreſſer les Potages à l'article des Potages. L'on fait la purée en Hyver au naturel, pour un Potage de Canard, ou de Chapon, ou de Sarcelles : Au lieu de mettre des Lantilles dans vôtre Coulis, vous y mettez des

pois verds cuits, & le passez de même que celuy de Lantilles; & vous en servez de même pour vôtre Potage : & si vous voulez la servir verte en la passant, vous avez des épinars cuits, avec de la ciboule verte ; & étant cuites dans de l'eau, vous les pressez bien, & les pilez dans le mortier, & les délayez dans vôtre coulis, & les passez à l'étamine. Il faut prendre garde que tous les coulis & purées ne soient pas trop épaisses pour les servir sur les Potages.

Coulis de Chapon.

Prenez un Chapon rôti ; pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez : ensuite passez des croûtes de pain dans du lard fondu ; & étant bien rousses, vous y mettez de la ciboule, persil, basilic, & un peu de mousserons bien hachez, que vous mêlerez avec vôtre Chapon pilé, & acheverez de le passer sur le fourneau. Mettez y ensuite du meilleur boüillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de Perdrix.

Prenez deux Perdrix rôties, & les pilez

bien dans un mortier, avec des bardes de lard dans quoy vous les aurez fait cuire : ensuite prenez une pincée de truffes vertes, & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine ; puis vous mêlerez vôtre viande pilée ensemble dans la même casserole, avec deux bonnes cuillerées de jus de Veau, pour les faire mitonner à petit feu ; & vous le passerez ensuite dans l'étamine.

Autre maniere de Coulis de Perdrix pour les Entrées au roux.

Prenez une couple de Perdrix que vous faites cuire à la broche ; étant cuites, vous les pilez dans le mortier : ensuite vous prenez deux livres de roüelle de Veau & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond d'une casserole, avec un oignon, & quelques carottes que vous faites suer sur un fourneau ; étant attaché, vous le poudrez de tant soit peu de farine, & le remuez ; & ensuite le moüiller moitié jus, & moitié boüillon, & l'assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, une ciboule entiere, persil, deux ou trois

clous, basilic, & des croûtes de pain, & le faites mitonner pendant une demie heure ou trois quarts d'heure : ensuite vous y délayez les Perdrix pilées dedans, & le laissez mitonner un peu ; ensuite le passer à l'étamine, & vous vous en servez où vous jugez à propos.

Coulis de Canard.

Il faut prendre un Canard rôti, le piler bien dans un mortier : faites rissoler du Jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de Lantilles, pour faire cuire le tout ensemble : mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de la sariette & ciboule ; & après qu'il sera cuit, pilez le tout avec la viande du Canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite moüillez-le de jus de Veau, afin que vôtre coulis ait un beau blond ; vous le passerez dans l'étamine.

Coulis general, qui sert pour toutes sortes de Ragoûts.

Prenez, selon la quantité que vous en voulez faire, deux ou trois livres de Veau maigre, avec une demie livre de Jambon,

&

& vous coupez le tout par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole; mettez-y un oignon, carottes & panais par tranches, & le couvrez & le mettez ſuer ſur un fourneau, & lorſqu'il eſt attaché, comme un jus de Veau, & que vous voyez qu'il a une belle couleur, vous y mettez un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, & le remuez, afin que la farine cuiſe, & le moüillez de moitié jus, & moitié boüillon, qui ſoit d'une belle couleur, & l'aſſaiſonnez de trois ou quatre clous, d'une ciboule entiere, de perſil, d'un peu de baſilic, & d'un morceau de laurier, des champignons, des truffes, & quelques mouſſerons hachez dedans, & la croûte de deux petits pains; vous faites mitonner le tout enſemble, pendant trois quarts-d'heure; & lorſqu'il eſt cuit, vous retirez les tranches de Veau, afin qu'il ne blanchiſſe pas vôtre coulis, en le paſſant; enſuite vous le paſſez dans vôtre étamine, & le plus clair de vôtre coulis qui tombe, il faut le mettre à part: il vous ſert pour faire des Entrées & Entremets de légume, comme il eſt marqué ci-devant, & pour des Entrées de broche. Au lieu de jus vous vous ſervez de ce coulis clair, en lui donnant une

pointe pour vos Entrées. Voila la maniere que l'on fait présentement ce coulis, pour s'en servir generalement pour toutes sortes d'Entrées & Entremets.

Coulis de gros Pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les pilez dans un mortier : hachez y trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil, ciboule; le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des Pigeons, & mettez-le dans une casserole, & moüillez-le d'un jus de Veau, & d'essence de jambon : passez-le par l'étamine, & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis blanc.

Faites cuire une Poularde à la broche; desossez-la, & ôtez-en la peau, & hachez-la; prenez une poignée d'amandes douces, & les faites peler, & les pilez dans le mortier, & y ajoûtez le blanc de Poularde, & quatre jaunes d'œufs durs : le tout bien pilé ensemble, prenez la valeur de deux livres de Veau, avec un morceau de jambon, que vous

coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole; mettez un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & le couvrez, & le faites suer; & lorsqu'il veut commencer à s'attacher, il faut bien prendre gade qu'il n'ait pas pris de couleur, & le moüillez d'un bon boüillon, selon la quantité que vous voulez faire de coulis, & l'assaisonnez de champignons, de truffes, & quelques moussêrons, une ciboule, persil, un peu de basilic, deux ou trois clous; vous y ajoûtez gros comme deux œufs de mie de pain, & le faites mitonner jusques à ce que le Veau soit cuit, & pour lors vous retirez les tranches de Veau de dedans la casserole, & vous y délayez la Poularde, & les jaunes d'œufs, & les amandes qui sont pilées, & le faites chauffer, & prendre garde qu'il ne boüille pas, de peur qu'il ne tourne; ensuite le passer à l'étamine, & s'en servir pour des Potages au blanc, & pour des Entrées de filet, & autres Entrées au blanc & Entremets.

Lorsque ce coulis sert pour un Potage, il faut qu'il soit plus liquide, que pour les Entrées. Quand vous le voulez faire de blanc de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Perdrix, au lieu de Poularde. L'on

tire les tranches de Veau avant de le passer ; afin que la Perdrix ou la Poularde passe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Prenez des amandes la quantité que vous jugerez à propos, & les pilez dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de Poisson cuits les plus blancs que vous pourrez. Vous y mettrez des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules ; & vous prendrez du boüillon le plus clair que vous trouverez, pour faire boüillir le tout l'espace d'un quart-d'heure ; après quoy vous les passerez par l'étamine. Ce coulis vous sert à tout ce que vous aurez de blanc.

Autre coulis blanc en maigre.

Prenez une couple de Perches, ou un Brochet, vuidez-le, & le mettez griller sur le gril à petit feu ; ensuite pelez-les & ôtez-en la chair proprement ; prenez une poignée d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier avec la chair de vôtre poisson, avec quatre à cinq jaunes d'œufs durs ; prenez cinq ou six oi-

gnons, avec une couple de carottes & de panais; coupez les par tranches, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & faites-les cuire, en les remuant de temps en temps sur le fourneau; & lorsqu'ils veulent commencer à roussir, moüillez-les d'une purée claire. Prenez une Carpe, écaillez-la, & ôtez-en la peau, & desossez-la proprement; la chair vous sert pour un hachis, ou pour une farce. Vuidez-la, & coupez l'arête par morceaux & la tête, & la mettez dans vôtre casserole où est vôtre boüillon d'oignon: lorsque cela a boüilli un quart-d'heure, vous le passez dans un tamis dans une autre casserole, & l'assaisonnez de quelques champignons, & de quelques truffes, d'une ciboule entiere, d'un peu de basilic & de persil, & une couple de clous, & vous y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain, que vous faites mitonner le tout à petit feu, pendant un quart-d'heure; ensuite vous y délavez vôtre Poisson qui est pilé, & vos amandes & vos œufs; faites le mitonner, & prenez garde qu'il ne boüille, de peur qu'il ne tourne, & le passez à l'étamine, & vous en servez pour des Potages ou Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Il faut passer des oignons & carottes comme pour un boüillon ; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, clou de girofle croûtes de pain, & du boüillon de Poisson. Laissez mitonner & passez à l'étamine.

Coulis de racines.

Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le tout passé un peu dans une casserole ; puis vous le pilez dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon de Poisson : faites boüillir le tout dans une casserole, & l'assaisonnez de bon goût comme les autres. Vous le passez tout chaud dans l'étamine & vous vous en servez pour tous les Potages d'oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salsifix frits, marinez & en pâte, & au Potage de Cheruis.

Coulis de Lantilles.

Vous prenez des croûtons de pain, des

carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passez à l'huile, ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, vous y mettez du lard bien roux ; & vous y jettez vos legumes & vos croûtes de pain. Faites bien rissoler le tout, jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des Lantilles cuites, & un peu de boüillon, & l'assaisonnez de bon goût. Ayant boüilli quatre ou cinq boüillons avec un morceau de citron, passez-le dans l'étamine. Il vous sert pour les Potages de Lantilles, aux croûtes farcies de Lantilles, aux croûtes farcies de Brochet aux Lantilles, & à beaucoup d'autres ; comme de Soles, Vives & Carpes. En gras, il vous sert pour des Potages de Pigeons, de Canards, ou Perdrix, &c.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de Coulis qui se font pour differentes choses, comme Coulis d'Anchois, Coulis de Carpes, Coulis de Truffes, Coulis de Mousserons, Coulis de Morilles, Coulis de Pois, Coulis de Champignons, Coulis de jaunes d'œufs, & autres que l'on trouvera par le moyen de la Table.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de Champignons, comme il est marqué à la lettre I. mettez-y

tremper des croûtons de pain; étant bien trempé, passez le tout par l'étamine, & vous en servez au besoin.

Coulis d'Ecrevices en maigre.

Prenez des Ecrevices, & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans de l'eau: étant cuites, épluchez-les bien, & mettez les coquilles à part: Prenez une douzaine d'amandes douces, & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'Ecrevices; étant bien pilées, prenez un oignon avec un peu de carottes & de panais, que vous coupez par tranches, & le passez dans une casserole, avec un peu de beurre; étant à demi roux, moüillez-le d'un boüillon de Poisson, & assaisonnez de sel, de deux à trois clous, & tant soit peu de basilic, quelques champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entiere: faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné, tirez les coquilles d'Ecrevices pilées de dedans le mortier, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un boüillon: ensuite le passer dans une étamine; étant passé, vuidez-le dans une marmite ou terrine, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & Potages maigres.

Coulis à demi-roux, aux Ecrevices en maigre.

Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans de l'eau, épluchez-les, & en ôtez les pattes & le corps; prenez toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées, & les pilez dans le mortier: Prenez une Perche ou un Brochet, vuidez-le & le faites griller, & le pelez, & en prenez la chair, que vous mettez dans le mortier avec les Ecrevices, trois à quatre jaunes d'œufs durs: pilez le tout enſemble, paſſez un oignon coupé par tranches, carottes & panais dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais: étant paſſé, & que l'oignon ſoit à demi-roux, moüillez-le d'un boüil on de Poiſſon, & l'aſſaiſonnez de ſel, quelques clous, champignons, truffes, perſil, ciboules entieres, un peu de baſilic, & quelques croûtes de pain: & laiſſez mitonner le tout enſemble: étant cuit, tirez le coulis qui eſt pilé dans le mortier, & le délayez dans la caſſerole, & le paſſez à l'étamine; étant paſſé, vuidez-le dans une terrine, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'entrées & Potages qui ſeront marquez.

Coulis d'Ecrevices à demi-roux, en gras.

Faites cuire des Ecrevices dans de l'eau; étant cuites, épluchez-les bien : pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'Ecrevices dans un mortier. Faites cuire un Poulet ou une Poularde à la broche ; étant cuit, prenez-en les blancs & les hachez ; étant hachez, mettez-les dans le mortier avec les coquilles; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs ; pilez bien le tout enſemble. Prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & la coupez par tranches, avec un morceau de jambon, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, & y mettez un oignon coupé par tranches, & deux ou trois tranches de carottes & de panais : couvrez la caſſerole, & la mettez ſur un fourneau ſuer à petit feu : étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine, & luy faites faire ſept à huit tours en le remuant toûjours ſur le fourneau ; enſuite le moüiller d'un bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de ſel, de deux ou trois clous, tant ſoit peu de baſilic, du perſil, une ciboule entiere, quelques champignons & truffes, & une couple de croûtes de petit

pain ; faites mitonner le tout enſemble : Les tranches de Veau étant cuites, retirez-les de dedans la caſſerole, & tirez le coulis qui eſt pilé dans le mortier, & le délayez avec le jus dans la caſſerole : étant délayé, paſſez-le dans une étamine avec un plat deſſous ; étant paſſé, vuidez-le dans une petite marmite ou terrine, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées & Potages, qui ſeront marquez.

COURT-BOUILLON.

Eſt une façon particuliere de cuire certains Poiſſons : il eſt compoſé d'eau, de vinaigre, de ſel & de beurre ; mais comme le Court-boüillon eſt commun à beaucoup de Poiſſons, on renvoye le Lecteur à l'article du Brochet & des Carpes, pour ſçavoir ce qu'il faut obſerver à cet égard ; afin de ne pas répeter inutilement une même choſe en pluſieurs lieux.

CREMES.

Il ſe fait de pluſieurs ſortes de Crêmes: il y a de la Crême d'Amandes, de la Crême à Piſtaches, de la Crême brûlée, des Crêmes croquantes, à frire, à l'Italien-

ne, & encore d'autres manieres. Voici pour les Crêmes à Piſtaches.

Crême à Piſtaches.

Il faut prendre des Piſtaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd. Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs; délayez-les enſemble dans une caſſerole de la grandeur de vôtre plat, & y mettez du ſucre à proportion, y verſant enſuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Pren z enſuite vos Piſtaches pilées; & 'es ayant délayées avec le reſte, paſſez le tout dans l'étamine deux ou trois fois : après faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes; & quand elle ſera cuite, verſez-la dans ſon plat, & la ſervez froide pour Entremets. Si vous la voulez ſervir chaude, après qu'elle ſera froide, vous y pouvez faire une glace blanche deſſus, & la mettre dans le four pour ſecher la glace.

Crême de Piſtaches grillées.

Quand vôtre Crême eſt faite comme

ci-dessus, vous la mettez dans un plat d'argent sur le fourneau, & la faites rissoler; & lorsqu'elle s'attache, il faut avoir soin de la remuer de temps en temps avec une cuilliere, & la détacher: quand elle n'est plus liquide, vous l'arrangez dans le plat avec une cuilliere, & la rendez bien unie; & la mettez rissoler à petit feu, afin qu'elle s'attache au fond du plat, & y râpez un peu de sucre par-dessus, & vous passez la péle rouge, & la servez chaudement.

Crêmes d'Amandes.

Elle se fait de même maniere que la precedente. Quand c'est pour les jours de Jeûne, le soir à la Collation, après avoir pilé les amandes, passez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes: il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Vôtre lait d'amandes étant fait, formez vos Crêmes, soit de Pistaches, de Chocolat ou autre, rien qu'avec un peu de farine, du sucre & de l'eau de fleur d'orange, sans œufs & sans lait; mais seulement un peu de sel & beaucoup de sucre. Le tout étant bien cuit, servez: & si vous en voulez faire des Tourtes, garnissez de Biscuits de Savoye, ou Me-

ringues, ou autres choses semblables ; & faites l'abaisse de la pâte croquante que l'on trouvera ci-après, ou de feüilletage.

Crême à l'Italienne.

Prenez du lait environ une bonne chopine, selon la grandeur de vôtre plat : faites boüillir ce lait avec du sucre & un peu de cannelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de sel. Etant boüilli, prenez un grand plat d'argent avec une étamine ; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais : & tout d'un temps passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Après il faut mettre son plat dans le four de campagne, qui soit bien droit ; versez le tout dedans, & mettez du feu dessus & dessous, jusqu'à ce que vôtre Crême soit bien prise ; & servez chaudement. Si à toutes ces Crêmes on veut y mettre de la crême de lait, elles en seront beaucoup plus délicates.

Crême pâtissiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mette une bonne demi-livre de farine ; plûtôt

davantage que moins, & battre le tout enſemble. Vous y ajoûterez enſuite encore une douzaine d'œufs, que vous continuërez de délayer avec le reſte. Ayez en même temps environ deux pintes & demie de lait, & mettez le dans une caſſerole grande à proportion, pour le faire boüillir. Quand il boüillira, verſez le tout dedans, & remuez toûjours. Il y faut un peu de ſel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, & le faire bien cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crême étant épaiſſie & cuite, vous la verſerez dans une autre caſſerole, & la laiſſerez refroidir. Quand vous en voudrez faire des Tourtes, prenez en ſelon la grandeur des Tourtes que vous ſouhaiterez, & la mettez dans une caſſerole : vous l'y mêlerez bien, avec la gâche ou ſpatule, & y ajoûterez du ſucre & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleur d'orange, quelques jaunes d'œufs; & les jours gras, de la moëlle de Bœuf, ou de la graiſſe de Bœuf fonduë. Le tout étant bien paſſé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feüilletage, & faites-y un petit rebord autour, après quoy vous y verſerez vôtre Crême. Quand la Tourte ſera preſque cuite, il la faut gla-

cer ; & servez en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de Bœuf, on y met du beurre fondu.

Crême à l'Epinars.

Après que vos Epinars sont cuits, vous les pressez, & en prenez la valeur de deux œufs, avec un demi-quarteron d'amandes douces, pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits d'amandes ameres, avec du sucre à proportion de ce qu'il en faut ; après cela prendre chopine de Crême, & un demi-septier de lait, & six jaunes d'œufs frais ; & vous délayez bien le tout ensemble, & vous le passez à l'étamine, après quoy vous mettez vôtre plat sur de la cendre chaude, & vous mettez vôtre Crême dedans, & la couvrez d'un couvercle de tourtiere, avec du feu dessus, jusques à ce qu'elle soit prise, après quoy vous la servez chaude ou froide.

Crême brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de vôtre plat ou assiette. Vous les délayerez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine ;

farine ; & peu à peu vous y verſerez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd hachée, & d'autre confit. On y peut auſſi hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron ; & alors on l'apelle *Crême brûlée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des piſtaches pilées, ou des amandes, avec une goutte d'eau de fleur d'orange. Il faut la mettre ſur le fourneau allumé & la remuer toûjours, prenant garde que vôtre Crême ne s'attache au fond. Quand elle ſera bien cuite, mettez un plat ou une aſſiette ſur un fourneau allumé, & ayant verſé la crême dedans, faites-la cuire encore juſqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien ſucrer par-deſſus, outre le ſucre que l'on y met dedans ; on prend la péle du feu, bien rouge ; & du même temps on en brûle la Crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, ſervez-vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpûres de pâte croquante. Glacez vôtre Crême, ſi vous voulez ; ſinon ſervez ſans cela, toûjours pour Entremets.

Crême croquante.

Ayez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon le plat que vous voulez. Délayez ces jaunes d'œufs avec une cuilliere ; & en les délayant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que vôtre plat soit presque plein. Après il y faut mettre du sucre râpé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau, & remuer toûjours avec la cuilliere, tant que la Crême soit un peu formée. Il faut ensuite que le fourneau ne soit pas si ardent ; & cependant, remuant toûjours avec la cuilliere, vous jetterez vôtre Crême sur le bord du plat, en sorte qu'il n'y en reste quasi point dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il luy faut faire prendre une bonne couleur avec la péle rouge ; & après, avec la pointe du coûteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste entier : vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu secher dans le four, de maniere qu'il

reste peu de chose dans le plat ; & qu'elle soit croquante à la bouche.

Crême de blanc de Chapon.

Prenez un Chapon ; étant vuidé, habillé & bardé, faites-le cuire à la broche ; étant cuit, laissez-le refroidir : ôtez-en la peau, & desossez-le, & hachez-en la chair. Prenez un quarteron d'amandes douces, & les pelez : pilez-les dans un mortier avec la chair de vôtre Chapon haché : ensuite prenez une cuillerée de bon boüillon, & une cuillerée de jus de Veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir ; mettez-le dans une casserole, avec gros comme un œuf de mie de pain, & un champignon haché : Faites-le boüillir, & le retirez de dessus le feu ; & délayez vôtre Chapon & amandes pilez avec ce jus. Mettez un plat sur une table, avec une étamine, & mettez cinq jaunes d'œufs frais cruds, & vuidez vôtre Crême de Chapon, que vous avez preparé dans vôtre étamine où sont vos jaunes d'œufs, & la passez deux ou trois fois par l'étamine ; ensuite mettez le plat où vous voulez la servir sur des cendres chaudes, & y mettez vôtre Crême, & un couvercle de tourtiere, avec du feu

par-dessus ; & voyez de temps en temps qu'il n'y ait point trop de feu, mais qu'il y en ait assez, de peur qu'elle ne languisse ; & lorsqu'elle est prise, vous la servez chaudement pour Entremets.

Vous faites les Crêmes de blanc de Perdrix ou de Faisans, ou d'autres Volailles, de même que la Crême de blanc de Chapon marquée ci-dessus.

Crême vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs ; foüettez-les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleur d'orange. Mettez une assiette sur un fourneau avec un peu de canelle, & versez-y vôtre Crême bien battuë, que vous dorerez étant faite, avec la péle rouge.

Crême à frire.

Il faut prendre deux poignées de farine avec une pinte de lait, que vous délayerez avec vôtre farine peu à peu ; & vous y mettrez huit ou neuf œufs blancs & jaunes, que vous battrez bien ensemble, & acheverez de mettre le reste de vôtre pinte de lait. Etant bien délayé, remuez le tout ensemble sur le fourneau, jusqu'à

ce que la crême ſoit formée : on y met un peu de ſel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée. Quand elle eſt cuite, farinez ſur vôtre tour, & verſez vôtre Crême, qu'elle ſe détende d'elle-même : il faut que quand elle ſera refroidie, elle faſſe l'effet comme ſi c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, ſelon la groſſeur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon ſeindoux chaud, prenant garde qu'elle ne foire dans la poële. Etant colorée, tirez-la; mettez-y du ſucre en poudre, & de l'eau de fleur d'orange par-deſſus. Dreſſez-la dans ſon plat; & l'ayant glacée, ſi vous voulez, avec la péle rouge, ſervez chaudement. Vous pouvez auſſi, lorſque cette maniere de Crême eſt détenduë ſur la table, avoir du beurre chaud dans vôtre poële, & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verſerez ſur ſon plat, & la ferez courir doucement dans la poële, pour lui faire prendre couleur de tous côtez. Vous la ſucrerez, glacerez, & ſervirez de même chaudement, le tout pour Entremets.

Pour rendre toutes ſortes de Crêmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de Ris; elle en

ſont beaucoup meilleures, encore qu'on n'y mette pas des œufs: on ne laiſſe pas d'en faire de bonne avec du lait, ſi les perſonnes mangent au beurre; & avec le lait d'amandes, ſi elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toûjours qu'une pinte de lait revienne en cuiſant à une chopine, afin que l'on ne ſente point la farine.

Crême veloutée.

Ayez une chopine de Crême, une chopine de lait, demi-livre de ſucre que vous faites boüillir enſemble, & quand il monte, vous y mettez un quarteron d'amandes douces, & ſept ou huit amandes ameres, pelées & bien pilées; deſcendez la poële de deſſus le feu, délayez bien les amandes dedans; mettez-y enſuite deux ou trois zeſtes de citron, paſſez le tout à l'étamine; & quand il n'eſt plus que tiede, mettez-y de la preſure, & la mettez ſur un peu de cendre chaude; couvrez-la d'une aſſiette ou plat, & mettez deſſus quatre ou cinq charbons de feu; quand elle eſt bien priſe, vous la mettez rafraîchir.

Crême veloutée d'une autre maniere.

Prenez ſelon la grandeur du plat que

vous en voulez faire, un demi-ſeptier de lait, & le mettez dans une caſſerole, avec un morceau de canelle en bâton, des zeſtes de citron, une couple de clous, du ſucre à proportion, & un peu de ſel. Faites boüillir le tout enſemble, & le retirez enſuite de deſſus le fourneau, & y mettez trois demi-ſeptiers de Crême douce; pelez un quarteron d'amandes douces, & une douzaine d'ameres, & les pilez dans un mortier, les arroſant d'une goute de lait de temps en temps: étant bien pilées, tirez-les du mortier, & les délayez dans la caſſerole où eſt la Crême de lait: paſſez le tout dans une étamine ſur un plat; étant paſſé, mettez-y une goute d'eau de fleur d'orange, & y délayez gros comme un pois de preſure, & la dreſſez dans le plat que vous voulez la ſervir ſur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat; étant priſe, mettez-la en un lieu froid pour refroidir; & la ſervez pour Entremets.

Lorſque vous voulez ſervir une Crême veloutée de chocolat, il n'y a qu'à râper du chocolat ſur une aſſiette, & le faire fondre ſur de la cendre chaude; étant fondu, délayez-le dans la Crême avant de le paſſer dans l'étamine; étant paſſé,

vous y mettez de la presure, & la faites prendre de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus.

Vous pouvez en servir avec des jonquilles, une autre fois avec des violettes; c'est-à-dire, avant de la passer, il faut y mettre une pincée de feuilles de jonquille; une autre fois quand vous voulez la servir à la violette, il faut y mettre pareillement une pincée de fleurs de violettes, & la dresser, & la faire prendre comme celle ci-dessus.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de sucre que vous ferez boüillir ensemble un quart-d'heure; & après vous délayerez un jaune d'œuf que vous mettez dans la Crême, & vous la ferez boüillir trois ou quatre boüillons. Otez-la ensuite de dessus le feu, & mettez du Chocolat, jusqu'à ce que la Crême en ait pris la couleur. Après vous la remettrez trois ou quatre tours sur le feu; & l'ayant passée dans une étamine, vous la dresserez où il vous plaira.

Crême de Chocolat au bain-marie.

Il faut râper une once de Chocolat, que

que vous délayez avec quatre jaunes d'œufs, & un peu de lait; enſuite vous mettez cela dans une chopine de Crême douce, & un demi-ſeptier de lait que vous mêlez bien enſemble; vous y mettez du ſucre à diſcretion, puis vous faites boüillir de l'eau dans une caſſerole, & y mettez un plat deſſus, en ſorte que le fond du plat trempe dans l'eau, & vous mettez vôtre Crême dedans; il faut le couvrir d'un autre plat, & ne l'ôter que quand la Crême eſt priſe; c'eſt la meilleure methode, on ne la manque jamais.

Crême douce.

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait, & le faites boüillir; & quand il monte, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer un moment. Vous ôtez toute la Crême qui ſera par-deſſus, que vous mettrez dans une aſſiette. Vous remettrez vôtre poële ſur le feu, & vous ferez toûjours de même juſqu'à ce que vôtre aſſiette ſoit pleine de la Crême que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferentes, & ne pas oublier de la bien poudrer de ſucre avant que de ſervir.

Crême blanche legere.

Il faut prendre trois demi-septiers de lait, & demi-quarteron de sucre que vous ferez boüillir un demi-quart d'heure. Aprés vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs bien foüettez, remuant toûjours le tout ensemble. Remettez vôtre lait ou Crême sur le feu, faites-la boüillir quatre ou cinq boüillons en la foüettant toujours. Ensuite vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira; & étant froide vous l'arroserez d'eau de fleur d'orange, & vous la poudrerez de sucre fin. Vous luy pouvez donner couleur avec la péle rouge.

La *Crême de Canelle* se fait de même que celle de Chocolat.

Pour ce qui est des sausses à la Crême, voyez l'article des Artichaux, des Asperges, des Champignons, &c comme aussi les Omelettes à la Crême de plusieurs sortes, & autres pieces que la Table indiquera.

Crepines.

Est une farce composée de la maniere qui suit. Prenez de la roüelle de Veau,

& un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot. Etant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelque blanc de ciboule, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier, avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour Hors-d'œuvres d'Entrées.

Voyez ci-après, sous la lettre F. la maniere des Foyes gras à la Crêpine.

Autre farce à la Crêpine.

Prenez un Chapon, que vous faites cuire à la broche; vous en ôtez les peaux, & en prenez le blanc que vous faites hacher avec un peu de champignons, des truffes, & de Jambon cuit, du persil, un peu de basilic: vous prenez un oignon cuit sous la braise; & vous pilez une douzaine de grains de coriandre, avec deux clous, & y mettez la chair du Chapon, & l'oignon cuit dans le mortier pilez ensemble. Vous prenez demi-livre de panne, que vous coupez à petits

morceaux, & que vous mettez dans une casserole, que vous faites fondre à demi, & que vous retirez de dessus le feu. Vous avez six jaunes d'œufs frais que vous délayez dans une casserole, avec un demi-septier de crême douce, & un demi-septier de lait, & la faites cuire sur un fourneau, comme une crême : étant cuite, vous la retirez, & y mettez la panne qui est à demi fonduë dedans, & la viande qui est pilée ; vous délayez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez d'un bon goût : étant froide, vous en farcissez des Poulardes, des Chapons, des Dindons, des Poulets, & toutes sortes de Viandes, comme les Poulardes à la crême ; c'est-à-dire, lorsque vos Poulardes sont cuites à la broche, vous en ôtez l'estomac, & la remplissez de farce, & la pliez dans une crêpine, & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent, & la frotez d'un œuf battu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la faites cuire au four, qu'elle soit d'une belle couleur, & la servez chaudement.

L'on fait de même toutes sortes de Viandes à la Crêpine. Ce que l'on appelle une Crêpine, c'est de tendre une Crêpine sur un plat d'argent ou tourtiere, qui déborde de quatre à cinq doigts tout au

tour : & vous dreſſez deſſus vôtre Crêpine au fond de vôtre plat, de la même farce qu'il eſt marqué ci-deſſus, comme un ſur-tout ; c'eſt-à-dire, mettre au fond du plat de la farce, & en faire un cordon tout autour, & mettre un ragoût dedans, ſoit un ragoût de Pigeons, de Becaſſines ou de Cailles, ou de foyes gras, ou de Ris-de-veau ; en un mot de ce que l'on veut : il faut que le ragoût ſoit froid en le mettant, enſuite vous le couvrez de la même farce, & le pliez de la Crêpine ; & mettez un autre plat d'argent par-deſſus pour la renverſer, & qu'elle ſoit bien ronde, & la frottez d'un œuf battu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la mettez au four, qu'elle ſoit d'une belle couleur, & la ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait des Eclanches de Mouton de même à la Crêpine : Au lieu de chair de Chapon, vous vous ſervez de chair d'éclanche cuite à la broche, & la dreſſez dans un plat de même que la Crêpine ; vous luy donnez la figure d'une éclanche, & vous y ajoûtez le manche que vous faites ſortir ; vous y mettez un ragoût, & le couvrez, & le pliez, & le renverſez ; frotez-le d'œufs battus, & le panez de mie de pain bien fine, de même que

la Crêpine, & le mettez au four, qu'il ſoit de belle couleur, & le ſervez chaudement. L'on fait des Foyes de Veau à la Crêpine, dont l'on verra la maniere à la lettre F.

CRETES.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs Ragoûts & dans les Biſques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets; ſur tout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de-Veau, ou avec des Foyes gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou ſeules. En voici la maniere.

Crêtes de Coq farcies.

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq & faites-les cuire à demi. Ouvrez les enſuite par le gros bout avec la pointe du coûteau. Faites une farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moëlle de Bœuf, lard pilé, ſel, poivre, muſcade, & un jaune d'œuf. Farciſſez vos Crêtes, & les faites cuire dans un plat avec un peu de boüillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: délayez-y un jaune d'œuf

crud ; & mettez y un peu de jus , & un peu de coulis clair.

Crêtes de Coq , maniere de les conſerver.

Nettoyez-les bien , & les mettez dans un pot avec lard fondu , & les tenez un peu ſur le feu ſans cuire. Demi-heure après , mettez-y un peu de ſel menu , un oignon piqué de clous , un citron par tranches , du poivre , & un verre de vinaigre. Lorſque le lard commencera à ſe prendre , tirez-les , & les couvrez d'un linge & beurre fondu , comme on fait au reſte que l'on veut conſerver.

C R O Q U E T S.

On appelle Croquets , certain compoſé d'une farce délicate , dont il s'en fait de gros comme un œuf , & d'autres comme une noix. On peut ſervir de ces premiers pour Entrée , du moins en Hors-d'œuvres ; & les autres ne ſont que pour garnir. Prenez pour cela des eſtomacs de Poulardes , de Poulets & de Perdrix. Hachez cette viande avec du lard blanchi , de la tetine de Veau cuite , quelques Ris-de-veau blanchis , des truffes & des champignons , de la moëlle , une mie de

pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond ; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même-temps, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du sain-doux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci-après.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant que de les frire, avec une pâte comme celle de beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner ; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie : le tout servi chaudement.

D.

DAIN.

EST un animal sauvage assez semblable à la Biche : Voici la maniere de

l'accommoder. Si on veut le manger rôti, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & sel, tranches d'oignon & de citron : faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant ; & étant cuit, mettez enchois, capres, échalotes hachées dans la sausse, que vous lierez avec un coulis.

On le peut aussi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail : faites-le rôtir envelopé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de même, hors qu'il ne luy faut pas la marinade si forte.

Vous pouvez aussi servir pour grande Entrée, une cuisse de Fan avec la croupe, moitie piquée, moitié panée, garnie de petits Pâtez, & une poivrade dessous. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégout, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote hachée, & coulis. Vous ferez boüillir le tout à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de temps en temps vôtre Fan, afin qu'il en prenne le goût ; puis mettez des capres en servant.

DAUBES.

Eſt un ragoût qui ſe mange froid, & qui eſt fort en uſage aujourd'huy, on ſe ſert ordinairement pour cela de gigot de Veau, de gigot de Mouton, de Poulet d'Inde, de Canard, d'Oiſons, & autres. Nous avons déja expliqué une maniere de Daube pour le Poiſſon, dans le ſecond article de la Carpe. Voici maintenant pour le gras.

Daube d'un Gigot de Veau.

Il faut ôter la peau du Gigot, le faire blanchir, le piquer de menu lard, & le mettre tremper en verjus, vin blanc, ſel, un bouquet de fines herbes, poivre, laurier & clous : enſuite faites-le rôtir à la broche, l'arroſant dudit vin, verjus, & un peu de boüillon. Etant cuit, faites une ſauſſe avec le dégout, un peu de farine frite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; & laiſſez-y mitonner quelque temps vôtre Gigot de Veau, avant que de ſervir ; ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de même une Eclanche de Mouton à la Daube.

Daubes d'Oiſons, & autres.

Vous larderez vos Oiſons de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, ciboule, citron verd, & les enveloppez dans une ſerviette. Faites-les cuire dans une marmite, avec boüillon & vin blanc. Lorſque le boüillon eſt conſommé, & qu'on juge qu'ils ſont cuits, on les laiſſe refroidir dans leur boüillon; puis on les tire, & on les ſert à ſec ſur une ſerviette blanche, garnie de perſil verd: on y ajoûte quelquefois des tranches de Veau & bardes de lard, pour les nourrir & les tenir blancs.

C'eſt de la même maniere qu'on peut faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix, & autres pieces.

DINDONS.

Entre les manieres dont on peut accommoder des Dindons, ſoit rôtis, ſoit en ragoût, ces deux-ci ſont ſans doute des plus nouvelles, & celles par conſequent qui meritent que nous en parlions les premieres. L'une eſt une Entrée de Dindons farcis aux fines herbes; & l'autre à l'eſſence d'oignons. On met en-

core des Dindons en Salmi. Pour celà vous troussez proprement un Dindon, & le faites cuire à demi à la broche; puis vous le coupez en pieces, & le mettez cuire dans une casserole avec du vin: vous y ajoûtez des truffes, des champignons hachez, un peu d'anchois, sel & poivre: Etant cuit, vous y mettez un coulis de Veau pour lier la sausse; & après avoir bien dégraissé, vous le servez pour Entrée, avec jus d'orange. On le sert encore à la sausse au Jambon, comme d'autres pieces qu'on peut voir dans la Table.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des Dindons & les retroussez pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard râpé crud, du persil, de la ciboule, & toute sorte de fines herbes; le tout bien haché, & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné. On farcit les Dindons entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Il les faut ensuite bien brocheter, & les faire rôtir. Etant rôtis, dressez-les dans le plat, & mettez un bon ragoût

par-deſſus, composé de toute ſorte de garnitures; & ſervez chaudement. Il s'en peut faire de même pour les Poulets, Pigeons & autres Volailles: Et pour les déguiſer d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braiſe, les ayant farcis comme ci-deſſus; étant cuits, les bien égouter, & les ſervir avec un bon ragoût de truffes & Ris de veau, le tout bien paſſé, dégraiſſé, & le liez d'un bon coulis.

Entrée de Dindons à l'eſſence d'Oignons.

Il faut couper de l'oignon par tranches, & les paſſer dans une caſſerole, avec du lard. Etant paſſé, égoutez un peu de la graiſſe; moüillez-le de jus, & le liez d'un bon coulis. Quand le tout eſt un peu cuit, on le paſſe par l'étamine proprement; on le remet enſuite dans une caſſerole. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelez aux aîles, ſur l'eſtomac, & aux cuiſſes. Vous les dreſſez dans un plat, & jettez la ſauſſe deſſus bien chaudement; & ſervez avec propreté.

Autres Entrées de Dindons.

On ſert quelquefois de petits Dindons

un piqué, & l'autre non, rien que bardé; sans être pané; servi au jus.

D'autres fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevez les cuisses, les aîles & le blanc, & coupez-les par filets, que vous mettrez en ragoût aux Concombres passez au roux, avec un coulis roux.

Entrée de Dindons aux Ecrevices.

Vous prenez un Dindon, vous l'habillez proprement: étant vuidé, vous passez le doigt entre peau & chair, pour la détacher; ensuite vous en ôtez l'estomac, dont vous faites une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de Bœuf, un peu de Jambon, un peu de persil, ciboules, champignons, truffes, & l'assaisonnez de poivre, de sel & de muscade; & y mettez gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême; avec une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier; & vous en farcissez vôtre Dindon, & y mettez un bon ragoût de queuës d'Ecrevices dans le corps, dont on explique a comme le ragoût se fait: Ensuite ayant mis vôtre ragoût dans le corps, vous bou-

chez vôtre Dindon de farce par les deux bouts, & le faites coudre ensuite; vous le brochetez & le mettez à la broche, & le bardez de tranches de Veau & de Jambon & de bardes de lard, & le pliez d'une couple de feüilles de papier, le ficeler, & le mettre cuire à petit feu: vous faites un ragoût de queuës d'Ecrevices; ayant epluché vos Ecrevices, vous faites piler les coquilles dans un mortier, dont vous en faites un coulis: Il faut prendre un morceau de Veau, & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, un peu de carottes & panais, & le mettez suer; & lorsqu'il est attaché, qu'il a une belle couleur, vous le moüillez, moitié boüillon & moitié jus; & l'assaisonnez de persil, ciboule entiere, un peu de basilic, deux ou trois clous, & y mettez des croûtes de pain, la quantité qu'on juge à propos, pour le lier, & y mettez quelques champignons & truffes: Vous faites cuire le tout ensemble pendant trois quarts-d'heure; étant cuit, vous en ôtez les tranches de Veau, & y mettez vos coquilles d'Ecrevices pilées dedans, & leur faites prendre un boüillon, & ensuite le passer à l'étamine. Vous prenez

vos queuës d'Ecrevices, avec des champignons, truffes, mousserons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison, que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole, & le moüillez d'un peu de jus : étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez de vôtre coulis d'Ecrevices : vôtre Dindon étant cuit, vous le débardez, & le tirez de la broche, & le mettez dans un plat, & jettez vôtre ragoût par-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait cuire ce Dindon à la braise, étant farci, de même qu'à la broche ; étant cuit, vous le tirez de vôtre marmite, le mettez égouter, & le dressez dans un plat, & y jettez le même ragoût d'Ecrevices, & le servez chaudement : Vous le servez de même avec un autre ragoût, comme de foyes gras & Ris-de-veau, & la garniture ensuite.

Vous faites aussi, étant farci, & le ragoût dans le corps, un pâté chaud de Dindon : & vôtre pâté étant cuit, vous le dégraissez bien, & y jettez vôtre ragoût d'Ecrevices, & observez qu'il faut qu'il soit plus liquide & plus ample que pour vos Entrées.

Dindon

Dindon aux Huitres.

Vous farcissez de même vôtre Dindon que celuy aux Ecrevices ; il n'y a qu'à changer de ragoût, au lieu d'Ecrevices, le faire d'Huitres : vous le mettez à la broche, ou à la braise, ou en pâté, comme il est marqué ci-dessus. La maniere de faire le ragoût d'Huitres se fait ainsi : Vos Huitres étant ouvertes, vous les mettez dans une casserole, & les faites blanchir un moment sur le fourneau dans leur eau ; ensuite vous les nettoyez bien, & vous les mettez sur une assiette ; vous passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus : étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez de coulis de Veau & de Jambon, & y mettez vos Huitres dedans : & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez vôtre Dindon dans un plat, & vous voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez pardessus, & le servez chaudement. Vous observerez que lorsque vous avez mis vos Huitres dans vôtre ragoût, il ne faut pas qu'il boüille, parce qu'elles se racornissent, & donnent une âcreté.

Dindon accompagné.

Vous farcissez vôtre Dindon de même que celuy aux Ecrevices : étant farci, vous y mettez dans le corps un ragoût de petits Pigeons, ou bien de Cailles ou d'Ortolans ; ensuite vous le fermez bien, & le ficelez, & le mettez cuire à la braise. On n'explique point la maniere de faire la braise, parce qu'elle est marquée ci-devant à plusieurs endroits. Vôtre Dindon étant cuit, vous faites un ragoût, soit de petits Pigeons, soit de Cailles, soit d'Ortolans avec leur garniture, comme champignons, truffes, mousserons, morilles, crêtes, Ris-de veau, foyes-gras: vous mettez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le passez sur le fourneau, & le moüillez de jus, & le laissez cuire à petit feu; étant cuit, le bien dégraisser, & le lier d'un bon coulis de Veau & de Jambon ; que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. Vous tirez vôtre Dindon de la braise, le faites égouter, & le mettez dans un plat, & jettez vôtre ragoût par-dessus, & le servez chaudement. On prendra garde, si c'est un ragoût de Cailles, comme ordinairement elles se trouvent dures, de les

faire cuire avec le Dindon à la braiſe, & paſſer ſeulement les garnitures, & mettre les Cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de Jambon.

Vôtre Dindon étant cuit à la braiſe, vous faites un Saingaraz de Jambon: pour cet effet, vous prenez du Jambon, & le coupez par tranches, comme des petits fricandeaux, & les battez, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, & le couvrez & le mettez ſuer à petit feu, ſur le fourneau; & lorſqu'il commence de vouloir s'attacher, vous le moüillez de jus, & le laiſſez mitonner; lorſqu'il eſt cuit, vous le dégraiſſez bien, & le liez d'un bon coulis à l'ordinaire: vous tirez vôtre Dindon de dedans la marmite, & le laiſſez égouter, & le mettez dans un plat, & garniſſez le tour de vos tranches de Jambon, & jettez le jus par deſſus, & le ſervez chaudement. Il faut prendre garde, avant de paſſer vôtre Jambon, qu'il ne ſoit pas trop ſalé: ſi par hazard il l'étoit trop, il n'y auroit qu'à le faire deſſaller pendant une heure dans du lait tiede, avant de l'employer: il ne faut prendre que du maigre pour faire vôtre Saingaraz.

E.

ECHAUDEZ GLACEZ.

ON ſert des Echaudez glacez pour Entremets, ou pour garnir : ils ſe font de cette maniere. Prenez des Echaudez à l'eau, ſelon la grandeur de vôtre plat : coupez-les par la moitié, comme vous feriez une orange, qu'il y reſte de la croûte deſſus & deſſous ; mettez-les tremper dans du lait avec du ſucre, à proportion de ce que vous aurez d'Echaudez. Couvrez-les & les mettez ſur de la cendre chaude pour les tenir chaudement, environ quatre ou cinq heures : il ne faut pas qu'ils boüillent ; car ils deviendroient en boüillie. On les tire enſuite hors de-là ; & quand ils ſont bien égoutez, vous les faites frire avec du ſain-doux neuf. Etant colorez, il les faut tirer proprement, les ſucrer de ſucre fin, & les glacer deſſus ; après tourner les Echaudez, & les glacer de l'autre côté : & l'étant ainſi de tous les deux, le ſervir chaudement.

Echaudez aux Oeufs.

Dans un boiſſeau de farine il faut met-

tre une demi-livre de ſel, un cent d'Oeufs, plus ou moins, c'eſt-à-dire, autant que ladite farine en pourra boire pour s'imbiber, cinq livres de beurre frais; puis froiſſer le tout enſemble douze tours; les détremper le ſoir, & les tailler le lendemain matin par morceaux, que vous moulez avec la main, en petits pains, & que vous étendez enſuite pour les former en Echaudez. Cela étant fait, il faut faire chauffer de l'eau prête à boüillir dans un chaudron, & y jetter vos Echaudez dedans, les y laiſſer juſques à ce qu'ils reviennent deſſus: Il faudra les remuer un peu dans cette eau avec une écumoire, les tirer & les jetter enſuite dans de l'eau fraîche, les mettre égouter ſur un clayon, puis vous les mettrez au four, prenant garde qu'ils n'ayent point trop de chaleur.

ECLANCHE.

Eſt la cuiſſe d'un Mouton; nous la nommons auſſi Gigot, ſur tout à la campagne; & quoyqu'une Eclanche ſoit quelque choſe de fort commun, on ne laiſſe pas de la pouvoir accommoder de pluſieurs façons qui peuvent faire honneur. Voyons comment.

Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie.

Faites rôtir à la broche une Eclanche : étant cuite, tirez-en toute la viande, qu'il n'y reste que les os attachez ensemble. On dégraisse cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moëlle de Bœuf, & des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tetine de Veau, une mie de pain trempée dans de la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs. Le tout étant bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme est l'Eclanche ; vous trempez les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache ; vous remplissez ce creux d'un ragoût de toute sorte de garniture, bien passé & cuit & bien assaisonné ; & on acheve de le couvrir avec la farce, qui fasse le même dessein qu'une Eclanche ; le tout étant bien pané, mettez-le au four pour luy faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four : ôtez bien la graisse qui est autour du plat ; & par une petite ouverture au-dessus,

mettez y un peu de coulis bien fait, & recouvrez-le pour le ſervir chaudement.

Autres manieres.

On fait une autre moyenne Entrée d'une groſſe Eclanche de Mouton farcie à la crême. Vous la deſoſſez & vous en prenez la chair, avec un morceau de Veau, de la panne, un morceau de lard, de la graiſſe de Bœuf, & vous hachez bien le tout enſemble. Vous y mettez un peu de ciboule & de perſil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de baſilic, le tout bien haché & aſſaiſonné de ſel, poivre, épices fines, & un peu de coriandre. Vous mêlez & battez le tout dans un mortier, avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farciſſez vôtre os en façon d'Eclanche: vous la dorez de blanc d'œuf, & mie de pain par deſſus; & ſi vous voulez, vous la façonnez avec le dos du coûteau, vous la faites cuire au four ſur un plat d'argent, ou tourtiere, avec des bardes de lard deſſous. Il faut que vôtre farce ſoit aſſez forte, afin qu'elle ne ſe caſſe pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettes de Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture conve-

nable ; que le tout ſoit bien propre & de belle couleur. Vous pouvez en la dreſſant y mettre un bon ragoût de petits Pigeons ou de Cailles, ou d'Ortolans.

On fait encore une moyenne Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie dans la peau, paſſée en ragoût avec cûs d'artichaux, Ris-de-veau, truffes, champignons, foyes-gras, pointes d'aſperges, le tout bien aſſaiſonné : garni de roulettes au fenoüil & poupiettes farcies.

Eclanche de Mouton à la Royale.

Il faut prendre une Eclanche mortifiée, en ôter la graiſſe, la peau & la chair qui eſt autour du manche, la battre & la piquer de gros lard bien aſſaiſonné, & de Jambon. On peut auſſi larder de même quelque morceau de cuiſſe de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout ſoit bien aſſaiſonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & luy faites prendre couleur dans du ſain-doux chaud. Après il la faut empoter avec toutes ſortes de fines herbes, quelque oignon piqué de clous de girofle, avec de bon boüillon ou de l'eau, le tout bien couvert, & la faire cuire long-temps. Etant bien cuite, il faut avoir un bon ragoût, de champignons, truffes,

cûs

cûs d'artichaux, pointes d'aſperges, Ris-de-veau, le tout bien paſſé : on y met auſſi quelque bon coulis. Vous tirez l'Eclanche de dedans la marmite, vous la dreſſez dans ſon plat, & coupez vos morceaux de Bœuf ou de Veau par tranches bien proprement, pour en faire une bordure tout autour : il faut faire en ſorte que le lard paroiſſe à ces tranches. On met le ragoût par-deſſus bien chaudement : & ſi l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût, quand elle eſt preſque cuite, mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût ; & ſervez de même maniere. On peut auſſi garnir de fricandeaux piquez, & marinade.

Autre maniere d'accommoder l'Eclanche à la Royale.

Etant bien piquée de gros lard, & ficelée, vous garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard & tranches de Bœuf battu, & aſſaiſonné d'oignons, carottes, panais & citron verd, perſil, ciboule entiere, feüilles de laurier, & un peu de baſilic, ſel, poivre, & fines épices : vous mettez vôtre Eclanche dans la marmite, & la couvrez comme deſſous ; enſuite vous fermez vôtre marmite, &

la bouchez bien, & la mettez cuire feu dessous & dessus, comme une braise : Vous faites un ragoût de Ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, des champignons, des truffes, quelques moussérons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison : vous passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & y mettez un bon bouquet, & l'assaisonnez : étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de jambon ; ensuite vous tirez vôtre Eclanche de dedans vôtre marmite, & la laissez égouter, & la mettez dans vôtre ragoût mitonner, pour qu'elle prenne du goût. Lorsqu'on est prêt à servir, vous tirez vôtre Eclanche, & la déficelez, & la dressez sur un plat : vôtre ragoût étant d'un bon goût & d'un bel œil, vous le jettez par-dessus, & servez chaudement.

Il faut observer que lorsqu'on se sert de cûs d'artichaux & pointes d'asperges, de ne les mettre qu'un moment avant que le ragoût soit fini, de peur qu'ils ne cuisent trop.

L'on sert encore cette Eclanche de Mouton avec toutes sortes de ragoûts de legume, comme ragoût de concombres, ragoût de petits oignons entiers, ragoût

de celeri, ragoût de chicorée, ragoût de cardons d'Eſpagne, & ragoût de paſſe-pierre. On la ſert auſſi avec une ſauſſe hachée : Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. qui eſt marquée pour l'Aloyau.

Entrée d'une autre Eclanche.

Prenez l'Eclanche, & ôtez-en la graiſſe comme ci-deſſus. Lardez-la proprement, & l'aſſaiſonnez bien ; on la peut auſſi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite, avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau, & les y ranger comme pour une braiſe : mettez-y enſuite vôtre Eclanche, avec du feu deſſus & deſſous ; & faites enſorte qu'elle prenne une bonne couleur. Lorſque cela ſera, tirez cette viande & ces bardes de lard, & égoutez un peu de la graiſſe, ſans neanmoins ôter encore l'Eclanche. Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite, & luy faire prendre couleur avec l'Eclanche. Etant colorée, vous y remettez la viande que vous aviez tirée, avec bon jus & un peu d'eau, & tiendrez la marmite bien couverte, achevant de la faire cuire entierement. Il faut que la ſauſſe ſoit

un peu liée. Si cela n'est pas, il faut y mettre un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'Eclanche ; & le bien passer avec de bon jus. Vous y pouvez mettre aussi toutes sortes de garnitures ; pointes d'asperges, morilles, champignons, mousserons, cûs d'artichaux & marrons, & faire cuire le tout ensemble ; même des truffes, des crêtes, & des ris-de-veau, si l'on en a la commodité. Etant cuit, dressez vôtre Eclanche ; dégraissez bien le ragoût, & y mettez un filet de verjus. On peut garnir le plat de Cotelettes de Mouton & de Veau farcies, comme on a dit ci-devant.

Eclanche à la Chicorée & aux Concombres.

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût avec de la chicorée qui soit un peu blanchie & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la sorte vôtre chicorée, qu'elle ne soit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût, &

vous la ſervirez ſous vôtre Eclanche. Vous en pouvez faire de même aux Concombres : mais il faut que vos Concombres ayent été marinez & coupez par petites tranches ; & les paſſer enſuite de même maniere. Si vous ne voulez pas ſervir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le même ragoût, prenant garde qu'ils ne boüillent pas enſemble, & que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée, ni trop liquide. Le tout étant dégraiſſé, ſervez chaudement.

Nous répetons encore une fois la maniere de faire le ragoût de Concombre & de Chicorée. Prenez des Concombres, & pelez-les, coupez-les par la moitié, & ôtez en les pepins, & coupez-les par petites tranches, avec une couple d'oignons coupez par tranches, & aſſaiſonnez-les de poivre, de ſel, & un peu de vinaigre : laiſſez-les mariner pendant une heure ou deux ; enſuite vuidez-les dans une ſerviette, & preſſez-les ; paſſez-les dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu ſur un fourneau, juſques à ce qu'ils commencent un peu à rouſſir, & moüillez-les de jus, & laiſſez-les mitonner à petit feu ; étant cuits, dégraiſſez-les bien, & liez-les d'un bon coulis de

Veau & de jambon ; & lorsque vous voulez servir, qu'il soit d'un bon goût. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût de Concombres, & qu'on se sert pour toutes sortes d'Entrées aux Concombres, que vous trouverez à la Table.

Pour le ragoût de Chicorée, prenez de la Chicorée bien blanche, & la faites bien éplucher, & la mettez blanchir dans de l'eau boüillante ; ensuite retirez-la, & la mettez dans de l'eau fraîche, & la pressez, & luy donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une casserole avec un peu de jus, & trois ou quatre cuillerées d'argent d'essence de jambon : étant prêt à servir, vous la liez d'un bon coulis leger, & qu'elle soit d'un bon goût, & luy donner une pointe, soit de vinaigre ou d'autre chose. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût de Chicorée, & qu'on se sert pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine.

Prenez une Eclanche bien mortifiée : vous en ôtez la graisse, la peau & la chair qui est autour du manche, que vous nettoyez proprement ; vous la fai-

tes refaire ſur la braiſe, & la faites piquer de menu lard bien proprement : vous la mettez à la broche, & la pliez d'une feüille de papier, & la faites cuire à petit feu, & qu'elle ſoit d'une belle couleur ; & vous la ſervez pour Entrée avec un petit coulis piquant deſſous, ou avec une eſſence de jambon, ou bien avec des ragoûts de legume, comme concombre, chicorée, paſſe-pierre & petits oignons, & autres qui ſont marquez ci-devant.

Eclanche de Mouton roulée.

Vous prenez une Eclanche bien mortifiée, vous en ôtez la graiſſe, la peau & la chair du tour du manche, & vous étendez vôtre chair le plus que vous pouvez, de l'épaiſſeur d'un doigt, & en faites de la largeur d'un plat, & en ôtez l'os du milieu ; mais que celuy du manche ſe tienne aprés la chair ; vous la piquez de quelque gros lard bien aſſaiſonné : enſuite vous faites une farce avec un blanc de Volaille, ou bien un morceau de Veau blanchi, avec un peu de lard blanchi, un peu de graiſſe de Bœuf, perſil, ciboules, champignons, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines

épices ; & hachez le tout ensemble, & y mettez un peu de mie de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & la pilez dans le mortier ; vous prenez la farce, & l'étendez sur vôtre Eclanche, & ensuite vous la roulez par deux ou trois endroits, & luy faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant, & la ficelez bien, & la mettez cuire à la braise, avec des bardes de lard au fond de vôtre marmite, & des tranches de Bœuf bien battuës, ou de Veau ; & oignons, carottes, panais & citron verd, persil, ciboules entieres, feüilles de laurier, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices ; & mettez vôtre Eclanche dans la marmite, & la couvrez de même que dessous, & la mettez cuire, feu dessous & dessus : étant cuite, vous la servez avec le même ragoût que l'Eclanche à la Royale, marquée ci-devant.

Et lorsque vous voulez la servir à la broche, comme l'Eclanche à la Dauphine ; lorsqu'elle est roulée & ficelée, vous la faites piquer de menu lard, & la mettez à la broche, & la pliez de deux feüilles de papier dessous & dessus, & la faites cuire à petit feu, afin qu'elle ait une belle couleur, & la servez avec le

même coulis, eſſence de jambon, & ragoût de légume par-deſſous, comme il eſt marqué à l'Eclanche à la Dauphine, ci-devant.

On peut encore ſervir une Eclanche cuite à la broche, avec une ſauſſe Robert, où il y entre des capres & anchois; ſoit pour Hors-d'œuvres, ſoit pour Entrée même, étant garnie.

Vous pouvez auſſi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour Eclanche.

ECREVICE.

Eſt une eſpece de Poiſſon qui naît dans les rivieres & dans les ruiſſeaux vifs; ſa chair eſt fort délicate : il y a auſſi celle de mer, mais qui eſt beaucoup plus groſſe. Les Ecrevices ſe peuvent accommoder de diverſes manieres : on les peut mettre en Ragoût, en Tourtes, les manger en Salades, & en faire des Potages, tant gras, que maigres.

Ecrevices en Ragoût.

Prenez vos Ecrevices, lavez-les bien, & faites-les boüillir dans de l'eau : enſuite épluchez-les, & ôtez-en les queuës,

& les restes des coquilles, & ce qui est dans le corps, sert pour vôtre coulis, que nous expliquerons ci-après : Ensuite vous prenez vos queuës, vous en coupez le petit bout du côté du corps, avec quelques champignons, quelques truffes, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison : Passez le tout ensemble, avec un petit morceau de beurre, dans une casserole ; ensuite le moüiller d'une goute de boüillon, & le mettez mitonner à petit feu ; assaisonné de sel, de poivre, d'un oignon, d'une tranche de citron. Pour faire le coulis, il faut piler les coquilles d'Ecrevices, avec une demie douzaine d'amandes douces : vous prenez deux ou trois tranches de carottes, de panais & d'oignon, que vous faites roussir à demi dans une casserole, avec un peu de beurre frais ; & y ajoûtez des croûtes de pain, selon la quantité de coulis que vous voulez faire, & que vous avez de coquilles ; & les moüillez d'un boüillon de Poisson, assaisonné de sel, de poivre, de clous, d'une ciboule entiere, de persil, & de champignons : vous faites mitonner le tout ensemble une demi-heure, & vous prenez vos coquilles pilées d'Ecrevices, & les délayez avec ce coulis, & le faites boüillir un boüillon ; & ensuite le

passer à l'étamine, qu'il soit d'une belle couleur ; vous vous en servez pour lier vôtre ragoût, qui est marqué ci-dessus ; puis après étant lié, qu'il soit d'un bon goût, vous le servez chaudement pour l'Entremets, ou bien pour masquer des Entrées de Poisson. Ce même coulis sert pour les Bisques d'Ecrevices, mais il faut le rendre plus liquide. On observera que le coulis d'Ecrevices étant passé, il ne faut pas qu'il boüille, de peur qu'il ne tourne ; il faut seulement le tenir chaud sur des cendres chaudes. A l'égard du ragoût d'Ecrevices en gras, on trouvera la maniere de le faire à l'article du Chapon aux Ecrevices, & à l'article du Dindon aux Ecrevices.

Ecrevices à l'Angloise.

Vos Ecrevices étant cuites à l'eau, vous en épluchez la queuë, & en ôtez toutes les petites pattes, ne laissant que les deux grosses, & en ôtez la grosse coquille de dessus ; vos Ecrevices étant épluchées, vous les passez dans une casserole, avec un peu de beurre frais, quelques champignons & truffes, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, avec deux ou trois cuillerées d'ar-

gent de coulis d'Ecrevices, & les laissez mitonner à petit feu ; & étant prêt à servir, vous les passez sur un fourneau, & les achevez de lier avec une liaison d'une couple de jaunes d'œufs délayez avec de la crême douce, & un peu de persil haché : étant liées, vous voyez qu'elles soient de bon goût, & les servez chaudement pour l'Entrèmets.

Pour les Ecrevices en Salade, ausquelles vous pouvez faire la Ramolade qui est marquée ci-devant page 85. après les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier & ciboule ; & les servir entieres avec persil verd.

On les peut aussi passer à la casserole à la sausse blanche, comme beaucoup d'autres choses.

EPERLANS.

Sont des petits Poissons de riviere, qui se mangent ordinairement frits, ou en casserole, ou au court-boüillon. Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au boüillon blanc & roux, ou en filets, que l'on peut servir ; n'y ayant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Eperlans frits.

Après les avoir habillez, mettez-les mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ciboules & laurier : enſuite eſſuyez-les bien dans un linge ; farinez-les pour les frire ; & les ſervez chaudement, avec du perſil frit.

Une autre fois, mettez-les en caſſerole, les faiſant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, muſcade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite ; & en ſervant, mettez-y des capres.

On les peut auſſi faire cuire au court-boüillon, avec vin blanc, citron verd, poivre, ſel & laurier ; & les ſervir ſur une ſerviette, avec perſil, pour les manger au vinaigre & poivre blanc ; ou bien y faire la Ramolade qui a été dite, page 85.

ESTURGEON.

Eſt un Poiſſon de mer qui paſſe quelquefois en eau douce : on en prit un il y a quelque temps dans la riviere de Seine, qui avoit neuf pieds de long ; ſa chair eſt ferme & lourde.

Entrées d'Esturgeon au gras.

On accommode l'Esturgeon au gras de diverses façons : l'une, en maniere de fricandeaux bien piquez ; & l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches. On prend pour celuy-ci du lait, du vin blanc, une feüille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard fondu : on les fait cuire là-dedans doucement, étant bien nourries : & ensuite on les pane & on les grille, & on y fait une sausse dessous, de même maniere qu'aux queuës de Mouton à la Sainte-Menehout. Servez chaudement. On les sert aussi secs sur une serviette blanche.

Pour les fricandeaux du même Esturgeon, aprés les avoir coupez & piquez de menu lard, on les farine tant soit peu, & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du sain-doux. Etant colorez, on les met dans une casserole, avec de bon jus & de fines herbes, quelques tranches de citron, des truffes, des champignons, des ris-de-veau, & un bon coulis. Le tout bien dégraissé & cuit, on y met un filet de verjus, & on le sert de même chaudement ; & tous deux pour Entrées & Hors-d'œuvres.

Autre maniere.

L'Esturgeon se peut aussi mettre en Haricot avec des navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thim, oignons & clous. Si vous avez du boüillon, vous y en mettez ; & vous passez vôtre Esturgeon au roux avec du lard : Ensuite vous le mettez égouter, & le jettez dans un coulis préparé, avec vos navets, un peu de jambon en tranches, ou haché menu. Servez chaudement.

Esturgeon en maigre.

Vous le faites cuire au court-boüillon, comme nous avons marqué à l'article du Brochet : étant cuit, vous le pouvez servir sec sur une serviette blanche.

Il s'en fait aussi un Haricot avec des navets, comme en gras, le coupant par morceaux comme le doigt : & étant cuit à l'eau & au sel, vous le passez au roux ; & étant égouté, vous le jettez dans un coulis de même, & vous y mettez vos navets blanchis & assaisonnez : Ou bien vos tranches d'Esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût, avec champignons, truffes, morilles ; assaisonné de

ſel, poivre & fines herbes ; & ſervez garnis d'autres morceaux d'Eſturgeon mariné & frit.

Eſturgeon à la Broche.

Vous prenez un gros morceau d'Eſturgeon, & le piquez d'Anchois & d'Anguille, & le mettez à la broche. Vous faites une poivrade, moitié boüillon de Poiſſon, & moitié vinaigre, tranches d'oignons & de citron, poivre, ſel, & un bon gros morceau de beurre; & pendant qu'il cuit, vous l'arroſez de cette marinade ; étant cuit, vous le ſervez pour Entrée avec le reſte de vôtre marinade, que vous liez d'un bon coulis de Poiſſon ou d'Ecrevices, avec une couple d'Anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-deſſous, & le ſervez chaudement.

Eſturgeon aux fines herbes.

Vous coupez des tranches d'Eſturgeon de l'épaiſſeur d'un doigt, & les mettez dans une caſſerole, avec du beurre fondu, du poivre & du ſel, des fines herbes, du perſil & de la ciboule hachée ; & laiſſez prendre goût pendant une ou d ux heures :

heures : enſuite vous le remuez bien dans vôtre caſſerole, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites griller, & le ſervez ſec ſur une ſerviette ; ou bien avec une petite ſauſſe hachée, piquante, ou bien une Ramolade.

F.

FAISANS.

SOnt Oiſeaux ſauvages qui habitent les bois : ils ſont de la groſſeur du Coq domeſtique, ayant les plumes rougeâtres, & longue queuë : la Faiſanne au contraire, eſt toute griſe, & n'eſt pas tout-à-fait ſi groſſe ; c'eſt un excellent & délicat manger : nous en avons auſſi de privez qui ne ſont pas moins bons.

On peut ſervir deux Entrées de Faiſans, fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; voyez lettre P. & l'autre, à la ſauſſe à la Carpe. Nous allons parler en premier lieu de cette derniere.

Entrée de Faiſans, ſauſſe à la Carpe.

Il faut avoir des Faiſans bien retrouſſez, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne ſe ſéchent pas. Pour faire la ſauſſe, prenez

une casserole ; rangez au fond de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole ; mettez-la sur le fourneau pour luy faire prendre couleur, comme si vous vouliez faire du jus ; & ensuite moüillez-la de bon jus de Veau, avec une bouteille de bon vin de Champagne, une gousse d'ail, des champignons hachez, des truffes, quelques petites croûtes de pain : Faites bien cuire le tout, prenant garde de ne point trop saler. Quand il est bien cuit, passez-le par l'étamine, à force de bras ; & faites que la sausse soit un peu liée. Si elle ne l'est pas, ajoûtez-y quelque coulis de Perdrix, & mettez-la dans une casserole. Auparavant que de servir, mettez vos Faisans ficelez dans cette sausse, & les tenez chaudement ; & quand il sera temps de servir, dressez vos Faisans dans un plat, & la sausse par-dessus. On les peut garnir de pain de Perdrix, dont il sera parlé ci-après en son rang.

Faiſans à la braiſe.

Vôtre Faiſant étant plumé & bien épluché, vous le vuidez & coupez les pattes, & mettez le bout des cuiſſes dans le corps, & faites-le refaire; piquez-le de gros lard, bien aſſaiſonné. Prenez une marmite, garniſſez le fond de bardes de lard, & de tranches de Bœuf battu, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, de fines épices, & de fines herbes, de tranches d'oignons, carottes & panais; & mettez vôtre Faiſan dans vôtre marmite, & l'aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & le couvrez de tranches de Bœuf battu & de bardes de lard; & faites-le cuire feu deſſus & deſſous, à petit feu: étant cuit, faites un ragoût de foyes gras, de ris-de-veau, de champignons, de truffes, cûs d'artichaux, pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon. Paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraiſſez-le bien, & liez-le d'un bon coulis de Veau & de jambon. Tirez vôtre Faiſan de vôtre marmite, laiſſez-le égouter; dreſſez-le ſur un plat: voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût; jettez-le ſur vôtre Faiſan, & ſervez le chaudement.

L'on sert le Faisan à la braise chaque jour differemment, avec des ragoûts de légumes, comme il est marqué ci devant. L'on sert ce même Faisan avec un ragoût d'huitres, une autre fois avec un ragoût d'Ecrevices en gras.

FE'VES *vertes à la crême.*

Prenez des Féves qui soient bien tendres; fraizez-les, c'est-à-dire, dépoüillez-les de leur peau : passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux; étant bien passées, assaisonnez-les de sel, d'un peu de persil haché menu, d'un peu de sariette, & quelques ciboules entieres; ajoûtez-y du boüillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire. Etant cuites à propos, mettez-y de la crême fraîche, faites-luy prendre un boüillon : dressez-les dans un plat, mettez-y un peu de sucre, & prenez garde qu'elles soient d'un bon goût; & servez-les chaudement.

FARCE.

On fait d'une infinité de sortes de Farces, qu'il seroit difficile de particulariser mieux, qu'en parlant de chaque chose où

on les employe. On a vû ci-devant, par exemple, comment on compose celle des Croquets, des Cotelettes de Veau & de Mouton, des Dindons, des Eclanches ; & ainsi du reste. On renvoye donc à chacun de ces articles, pour trouver la maniere de chaque Farce ; & nous n'expliquerons ici que la Farce de Poissons.

Pour faire une bonne Farce de Poissons.

Il faut prendre des Carpes, des Brochets, & autres Poissons que vous aurez ; les habiller, les désosser, & hacher toutes ces chairs sur la table ; ensuite il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule ; & après avoir formé l'omelette, mettez le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs ; faites, en un mot, que vôtre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arête ; pour faire de petites Andoüillettes, pour farcir des Choux, former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerez à propos, comme si c'étoit en jours gras.

FILETS.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre; & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de même de toute autre sorte de Filet. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour Hors-d'œuvres.

Filets mignons.

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf, de Veau ou de Mouton; les couper par grandes tranches; & les bien applatir sur la table. Il faut ensuite avoir une Farce, composée de même qu'on verra pour le Pain au Veau, hors qu'elle sera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard, de la roüelle de Veau, un peu de graisse, de Jambon cuit, quelque chair de Volaille, avec du persil, de la ciboule, des truffes & des champignons, du pain trempé dans du boüillon ou du lait, & un peu de crême de lait. Vôtre f rce étant faite, étendez-la sur vos Filets, suivant la quantité que vous en aurez, & roulez-les bien fermes. Après il faut

avoir une casserole qui ne soit pas trop grande. Rangez des bardes de lard au fond, & quelques tranches de Veau bien battuës; mettez-y ensuite vos Filets farcis, bien assaisonnez, avec toutes sortes de fines herbes, & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrez-les par-dessus, de même que dessous, & les mettez à la braise, feu dessus & dessous; mais qui ne soit pas trop ardent, afin qu'ils cuisent doucement. Etant cuits, il les faut tirer, laisser bien égouter la graisse, & les servir chaudement, avec un bon coulis, comme on juge à propos. On y fait aussi un petit ragoût de truffes, si l'on veut. Si vous avez à faire quelqu'autre Entrée de Volaille farcie, vous pouvez y employer la même farce, & les mettre à la braise avec vos Filets; & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens; vous égouterez bien la graisse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement, pour Hors-d'œuvres.

Autre maniere de Filets mignons.

Prenez des Filets de Bœuf, de Veau ou de Mouton bien mortifié; piquez-les de menu lard; étant piquez, prenez une

Casserole, garnissez-la de bardes de lard, & de tranches de Veau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, tranches de citron verd, carottes & panais; & vous arrangez vos Filets dans la casserole, le lard en-dessus; & couvrez la casserole, & mettez feu dessus & dessous; il ne faut rien mettre au-dessus du lard, afin qu'il prenne une belle couleur: Etant cuits, vous les retirez de dedans vôtre casserole, & les mettez égouter, & mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée, ou de passepierre, ou de concombres: arrangez vos Filets dessus, & servez-les chaudement. L'on sert ces Filets à la broche, étant piquez, avec les mêmes ragoûts.

Filets de Poularde à la Crême.

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties, & les couper par morceaux. Prenez une casserole, avec un peu de lard & du persil; & l'ayant passé avec un peu de farine, quelques champignons & tranches de truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de boüillon clair, & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets; & un peu auparavant que de servir, versez-y un peu de crême de lait,

&

& les tenez chaudement. Pour les lier, vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême ; & l'ayant passé proprement, vous servirez tout d'un temps, aussi pour Entrée & Hors-d'œuvres.

On sert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huitres & aux concombres : des Filets de Mouton aux truffes ; d'autres en tranches au Jambon ; & ainsi de plusieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poisson qu'on peut servir en Salade de Carême, voyez ci-devant, page 85. Ils se servent aussi avec une sausse blanche, & avec des coulis pour Entrée.

FOYES.

Entremets de Foyes gras à la Crêpine.

Il faut avoir des Foyes gras ; prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris-de-veau, un peu de persil & de ciboule, & du Jambon cuit ; le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crêpine par morceaux, selon la grosseur de vos Foyes, pour les pouvoir bien

rouler dedans : mettez de la farce sur cette crêpine coupée, & ensuite un Foye gras dessus, & puis encore de la farce par-dessus, & faites que le tout soit bien renfermé dans la crêpine. Vous mettrez ces Foyes ainsi accommodez sur une feüille de papier, pour les faire griller avec un peu de lard fondu ; ou bien dans une tourtiere, & les mettez au four Etant cuits, tirez-les, égoutez bien la graisse, & les dressez dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel ; & ayant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Autre maniere de Foyes gras à la Crêpine.

Vos Foyes étant blanchis, passez les dans une Casserole, avec un peu de lard fondu, quelques mousserons & champignons, & moüillez-les d'une essence de Jambon ; laissez-les mitonner à petit feu ; mettez-y vos Foyes faire deux ou trois tours ; prenez garde qu'ils ne cuisent ; voyez que ce ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir : Prenez de la Crêpine, coupez-la de la largeur de la main ; étendez de la farce à la Crêpine par-dessus. Vous trouverez la maniere de faire de la farce à l'article des Croquets,

lettre C. Mettez un de vos Foyes au milieu, avec un peu de ragoût, & couvrez-le de la même farce : ensuite couvrez-le de vôtre Crêpine ; renversez-les, & arrangez-les dans une tourtiere : frotez-les d'un œuf battu : panez-les d'une mie de pain bien fine : mettez-les au four ; qu'ils soient d'une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Foyes de Veau en Crêpine.

Prenez un bon Foye de Veau le plus blanc que vous pourrez trouver : ôtez-en les peaux de dessous ; faites-le bien hacher : ayez un petit ragoût de champignons & de truffes, que vous faites hacher avec le Foye de Veau, avec un peu de persil. Faites cuire deux oignons sous la braise ; ét nt cuits, épluchez-les ; pilez ensuite une douzaine de grains de coriandre, avec trois ou quatre clous de girofle, & y mettez les oignons ; étant pilez, vous les retirez & les mêlez avec le Foye de Veau. Prenez huit jaunes d'œufs frais dans une casserole, délayez-les avec un demi septier de lait, & chopine de crême ; faites-le cuire sur le fourneau, comme une crême, & prenez garde qu'il ne tourne : prenez une livre de panne ; coupez-la le plus menu que

vous pourrez ; faites-la fondre dans une casserole à demi, & vuidez-la dans vôtre crême, & mettez-y vôtre foye de Veau qui est haché, & délayez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, de poivre & fines herbes ; que le tout soit d'un bon goût. Prenez une casserole, & étendez une Crêpine dedans, qu'elle déborde de quatre doigts autour : Vôtre farce étant froide, vous en formez la figure d'un Foye de Veau dans vôtre casserole où est vôtre Crêpine, & le pliez de la même Crêpine, & la renversez dans une tourtiere ou plat d'argent, & le frotez d'un œuf battu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ; qu'il soit d'une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée.

Foyes de Veau à la braise.

Piquez vôtre Foye de Veau de gros lard bien assaisonné : prenez une petite marmite de la grandeur de vôtre Foye ; garnissez-la de bardes de lard & de tranches de Bœuf bien minces, assaisonnez le de sel, de poivre, de fines épices, & fines herbes, tranches d'oignons, carottes & panais, persil haché, & ciboule entiere : mettez vôtre Foye dans vôtre

marmite & aſſaiſonnez, & couvrez-le de la maniere qu'il eſt deſſous. Couvrez vôtre marmite, & faites-le cuire feu deſſus & deſſous. Faites un ragoût avec des ris-de-veau, des crêtes, champignons, truffes, cûs d'artichaux, pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon, que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, vous le dégraiſſez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon: vôtre Foye de Veau étant cuit, vous le tirez de vôtre marmite, & le dreſſez dans un plat; vous voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût; vous le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement. L'on ſert une autre fois ce Foye de Veau à la braiſe, avec une ſauſſe hachée, ou un ragoût de chicorée, ou de concombres.

Foyes de Veau au Jambon.

Prenez du Jambon, que vous coupez proprement par petites tranches, & le mettez au fond d'une caſſerole, & le couvrez, & le faites ſuer; & lorſqu'il commence à s'attacher, moüillez-le de jus, & faites-le cuire un peu, & liez-le de coulis de Perdrix, ou coulis à l'ordi-

naire : vôtre Foye de Veau étant cuit à la braise, comme il est marqué ci-devant, vous le dressez dans un plat, & le garnissez de vos tranches de Jambon. Voyez que vôtre Saingaraz soit d'un bon goût, & lui donnez une pointe de vinaigre, & le jettez par-dessus vôtre Foye, & le servez chaudement.

Foye de Veau à la broche.

Prenez un Foye de Veau ou deux, faites-le piquer de menu lard : mettez-le à la broche, & faites-le cuire à petit feu; étant cuit, tirez-le, & mettez-le dans un plat, & servez-le avec une poivrade par-dessous, ou bien un jus.

Entremets de Foyes gras & Champignons.

Après avoir levé proprement l'amer de vos Foyes, prenez une tourtiere, & mettez quelques bardes dessous, & les Foyes dedans : assaisonnez-les, & les couvrez d'autres bardes de lard par-dessus; & les ayant bien couverts, mettez-les cuire au four, prenant garde qu'ils ne sechent trop. Prenez des champignons bien épluchez & bien lavez : mettez-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de

verjus ; les ayant auparavant desséchez de leur humidité, en les mettant sur le feu. Passez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes. Etant passé, mettez-y du bon jus de Veau qui ne soit pas salé, & faites-le cuire avec les champignons & les Foyes bien égoutez, le tout dans la même sausse. Sur la fin, liez-la de quelque liaison, s'il est besoin ; & l'ayant dégraissée, mettez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce soit des pieces d'Entremets.

Autres Foyes gras, pour Entremets.

Il faut prendre des Foyes gras, qui soient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foye, faites-y une petite barde de lard, & les rangez separément dans la tourtiere, & les Foyes dessus bien assaisonnez. Vous les recouvrirez d'une autre barde de lard, & panerez proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire ; qu'ils soient d'une belle couleur. Quand ils seront cuits & bien colorez, tirez les du four, & les rangez proprement dans un plat, les

ayant bien égoutez. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange; & ensuite servir sur le champ, tout chaud.

Foyes gras au Jambon.

Prenez du Jambon, que vous couperez bien mince, & le passez au roux, & vos Foyes, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferez cuire à petit feu, bien assaisonnez, avec un morceau de citron; & les servirez au jus de bon goût, pour Hors-dœuvres, & Entremets.

Foyes gras à la braise.

Vous les poudrez de sel menu, poivre, & fines herbes; & les ayant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feüille de papier, que vous moüillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficelez, & les mettez entre deux braises cuire doucement. Servez avec le jus.

Autres Entremets de Foyes gras.

Prenez les Foyes, & ayant levé l'amer

proprement, faites-les un peu blanchir : tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez après, avec la même eau, dans un plat, bien assaisonnez. Hachez-y un peu de champignons, de truffes, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foyes, enveloppez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez-les au four, qu'ils prennent belle couleur; & en cas qu'ils n'en ayent pas assez, donnez-leur-en avec la péle rouge. Quand il faudra servir, égoutez bien la graisse : rangez vos Foyes dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-dessus, avec le jus d'une ou deux oranges.

FRICANDEAUX.

Les Fricandeaux servent, non seulement pour garnir des Entrées fort riches, mais aussi pour en faire des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer; mais quelquefois aussi on les farcit, comme quand on en fait un plat; ce qui se pratique de cette maniere.

Fricandeaux farcis.

Il faut avoir de la cuisse de Veau, la

couper par tranches un peu minces, & les battre bien avec le manche d'un coûteau; puis les piquer de moyen lard, après les étendre ſur la table, le lard en deſſous: vous les couvrirez à l'épaiſſeur d'un écu, d'une farce faite avec un morceau de Veau, moëlle de Bœuf, un peu de lard & œufs, aſſaiſonné de ſel, poivre & fines herbes: étant farcis, vous paſſerez la main ſur le bord, l'ayant trempée dans de l'œuf; afin que le Fricandeau que vous mettrez par-deſſus s'y attache bien, & qu'il ſoit comme une même choſe. Le lard doit paroître de tous côtez. Rangez ces Fricandeaux dans une caſſerole, avec un peu de lard au fond, & les mettez ſur de la braiſe, bien couverts; mais peu de feu deſſus, & qu'il ne ſoit pas trop ardent. Il leur faut faire prendre couleur des deux côtez, enſuite les tirer, & égouter un peu de la graiſſe, & les remettre après dans la caſſerole, avec un jus de Bœuf, laiſſez les-y un peu mitonner, & liez la ſauſſe avec un coulis. Vous pouvez ſi vous vuolez ne les point farcir, les piquer ſeulement de bon lard, & les faire cuire de même; ils vous ſerviront pour garnir: mais ſi vous voulez qu'ils vous ſervent de plat, il y faut mettre quelques truffes, des champignons

& ris-de-veau, quelque bon coulis de pain; & dégraiſſer bien le tout. Avant que de ſervir, jettez-y un filet de verjus; rangez-les dans un plat, vôtre ragoût pardeſſus, & ſervez chaudement. Pluſieurs appellent cette ſorte de Fricandeaux, du *Veau à l'eſcalope.*

Voyez ci-après, des Fricandeaux pour faire une Grenade.

Autres Fricandeaux farcis.

Prenez une noix de Veau bien mortifiée, & coupez vos Fricandeaux comme à l'ordinaire; mais qu'ils ſoient épais d'un bon pouce & davantage. Par un bout du Fricandeau, fendez-le avec un coûteau juſqu'à l'autre bout; prenez garde de ne le point ouvrir que par un bout: vous avez une farce de blanc de Volaille, d'un peu de champignons, un peu de Jambon cuit, un peu de lard, un peu de graiſſe, & aſſaiſonné de ſel, de poivre & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout haché bien enſemble, & pilé dans le mortier, vous prenez de cette farce, & en farciſſez par l'ouverture que vous avez faite à vôtre Fricandeau, & le fermez avec une petite brochette, &

le faites piquer de menu lard dessus & dessous ; ensuite vous le mettez dans une casserole, avec du boüillon clair, une couple de ciboules entieres, & les mettez mitonner à petit feu pendant une heure ou deux : étant prêts à servir, vous les poussez sur un fourneau, & les finissez comme un jus de Veau ; & ayant pris une belle couleur, vous les tirez dans un plat, & en ôtez la brochette qui les ferme, & ôtez toute la graisse de vôtre casserole, & moüillez ce qui est attaché de boüillon & de jus de Veau ; ayant détaché ce qui tient au fond de vôtre casserole sur le fourneau, voyez que cela soit d'un bon goût, & aye de la pointe ; passez-les au travers d'un tamis, & jettez-les sur vos Fricandeaux, & servez-les chaudement.

L'on sert ces Fricandeaux farcis avec des ragoûts de toutes sortes de légumes par-dessous.

Fricandeaux à la broche.

Vos Fricandeaux étant farcis comme ci-devant, vous les passez au travers d'une brochette, & les ficelez à la broche ; vous les faites cuire à propos, & qu'ils ayent une belle couleur ; étant cuits, vous les tirez & les mettez dans un plat,

& mettez deſſous une eſſence de Jambon, ou bien un jus de Veau, & les ſervez chaudement. L'on en ſert à la broche ſans farcir de même.

Fricandeaux de Dindon.

Vous prenez un Dindon gras & bien blanc, vous le vuidez, & en ôtez la peau; vous levez les deux cuiſſes & les deux aîles, que vous parez proprement, & que vous faites piquer de menu lard, & vous les mettez dans une caſſerole, le lard en-deſſous, avec deux cuillerées de boüillon clair, & couvrez vôtre caſſerole, & la mettez mitonner à petit feu pendant une couple d'heures; lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous pouſſez vos Fricandeaux de Dindon ſur un fourneau allumé, afin que le boüillon qui reſte s'attache comme un jus de Veau; cependant vous remuërez de temps en temps vôtre caſſerole, de peur que vos Fricandeaux ne s'attachent; & vous prendrez garde avec la pointe d'un coûteau de les lever, & de voir qu'ils ayent une belle couleur bien dorée; & lorſqu'ils ont une belle couleur, vous les tirez dans un plat, & les dreſſez proprement, & égoutez la graiſſe qu'il peut y avoir dans vôtre caſſe-

role, & moüillez ce qui reste d'un peu de jus, & y mettre un peu de poivre concassé, & détachez bien le fond de vôtre casserole; & voyez de luy donner de la pointe, & le dégraissez bien, & que cela soit d'une belle couleur; & le jettez sur vos Fricandeaux de Dindon, après avoir été passé dans un tamis, & le servez chaudement. L'on fait des Fricandeaux de Veau de la même maniere, & des Cotelettes de Veau en Fricandeaux, & des Fricandeaux de Mouton, & des Poulets en Fricandeaux, Poulardes & Pigeons: l'on laisse les Pigeons entiers, fendus par le dos; & les Poulardes & Poulets coupez par moitié.

Fricandeaux à l'Ozeille.

Vos Fricandeaux étant cuits, comme ci-dessus, au lieu de les servir au jus, vous les servez avec un ragoût d'Ozeille dessous. Voici la maniere comme on fait le ragoût d'Ozeille; vous prenez de l'Ozeille bien épluchée, la valeur de deux ou trois poignées; vous avez une casserole d'eau boüillante sur le fourneau; vôtre Ozeille étant bien lavée, vous la mettez dans cette eau boüillante faire un boüillon; ensuite la retirez, & la

mettez égouter pour refroidir, & la preſſez entre vos mains comme des épinars, & enſuite la mettez dans une caſſerole, avec un peu de jus de Veau, & une couple de cuillerées d'eſſence de Jambon, & la faites mitonner à petit feu ; & lorſque l'on eſt prêt à ſervir, vous la liez d'un bon coulis de Perdrix, ou bien d'un coulis de Veau & de Jambon, & vous voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la dreſſez au fond de vôtre plat, & mettez vos Fricandeaux bien blonds par-deſſus, & les ſervez chaudement.

L'on ſert ces Fricandeaux avec un ragoût de cardons d'Eſpagne deſſous, ou avec ragoût de celeri, ou avec un ragoût de chicorée, ou un ragoût de concombres, ou un ragoût de petits oignons ; ou bien une autre fois avec un ragoût de côtons de pourpier, dont voici la maniere comme on le fait. Vous épluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt, & les faites blanchir dans de l'eau ou boüillon, qu'ils ſoient moitié cuits, & les retirer, les mettre dans une caſſerole, & les moüillez, moitié jus de Veau, & moitié eſſènce de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu, pour qu'ils achevent de cuire ; & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous les liez d'un bon cou-

lis, qu'il ſoit d'un bon goût : vous les dreſſez au fond de vôtre plat, & mettez vos Fricandeaux par deſſus, & les ſervez chaudement. La maniere des autres ragoûts de légumes eſt marquée ci-devant.

Fricandeaux à la Paſſe-pierre.

Vous prenez de la Paſſe-pierre, la faites blanchir tant ſoit peu; étant blanchie, vous la preſſez, & luy donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une caſſerole, avec un peu de jus de Veau & d'eſſence de Jambon, & la mettez mitonner à petit feu; étant prêt à ſervir, vous la liez d'un coulis, & la dreſſez au fond de vôtre plat, & mettez vos Fricandeaux par-deſſus, & les ſervez chaudement.

Fricandeaux de Saumon en gras.

Coupez trois ou quatre tranches de Saumon, de l'épaiſſeur d'un doigt, & en ôtez la peau, & les piquez bien de menu lard; étant piquez, farinez-les tant ſoit peu de farine : mettez du lard fondu dans une caſſerole, & la mettez ſur un fourneau; le lard étant chaud, mettez-y les tranches de Saumon en Fricandeaux, le

le lard en-deſſous, & leur faites prendre une belle couleur, & les retirez. Hachez une truffe verte ou monſſerons : étant hachez, mettez-les dans un plat avec de l'eſſence de Jambon, y arrangez les Fricandeaux de Saumon, le lard en deſſus, & les couvrez d'un autre plat, & les laiſſez mitonner à petit feu; étant bien mitonnez, tirez-les ſur une aſſiette, & ajoûtez-y encore un peu d'eſſence de Jambon. Voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la vuidez dans un autre plat, & dreſſez les Fricandeaux de Saumon deſſus, & les ſervez chaudement.

G.

GALANTINE.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait, ce que c'eſt qu'un Entremets de Galantine.

Galantine de Poularde ou de Chapon.

Prenez deux Poulardes, fendez-les deſſus le dos, deſoſſez-les : de la chair faites-en une farce avec un peu de lard, une tetine de Veau, un peu de champignons, quelques truffes, un peu de mie

de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, assaisonné de fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboule, poivre, sel, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier; ensuite vous étendez vôtre farce sur vos peaux de Poularde, qui ne soient point trop décharnées; c'est-à-dire, qu'il y tienne de la chair, après la peau: vôtre farce étant étenduë, vous avez des lardons de lard bien blancs & bien assaisonnez; vous faites un rang de lardons, & un autre de Jambon crud de la grosseur de celuy de lard; ensuite un autre rang de lardons; après cela un rang de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & vous continuez de remplir de la même maniere, comme il est commencé, jusqu'à la fin; ensuite vous la pressez par un bout, & la roulez; étant roulée, vous la pliez dans un linge, & la ficelez; vous prenez une marmite de la grandeur de vos deux Poulardes, vous la garnissez de bardes de lard, & de tranches de Bœuf battu, & assaisonné de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carottes, panais, & mettez vos deux Poulardes en Galantine dans vôtre marmite, & les assaisonnez & couvrez de la même maniere que

deſſous, & la mettez cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous; étant cuites, vous les tirez & les mettez égouter, & les déficelez, & les ôtez de dedans le linge, & les coupez par tranches épaiſſes d'un pouce, & en garniſſez le fond du plat que vous voulez ſervir, & y jettez par-deſſus un ragoût de truffes vertes; il faut prendre garde que les truffes ne ſoient que dans les intervalles, pour qu'elles ne couvrent pas la Galantine. On la ſert auſſi ſeulement avec une eſſence de Jambon clair par-deſſus, & la ſervez chaudement.

Galantine d'une tête de Veau.

La tête de Veau étant bien échaudée, vous en prenez la peau, & vous y étendez une farce de Poularde, & la garniſſez de lardons de lard & de Jambon, & des piſtaches de la même maniere que les Poulardes en Galantine marquées ci-devant: étant garnie, vous la roulez & la pliez dans un linge, & la ficelez bien, & la mettez cuire à la braiſe; étant cuite, vous la coupez par tranches, & y jettez le même ragoût qu'aux Poulardes. L'on fait des Galantines d'une peau de flanchet de Bœuf, ou bien d'une peau d'éclanche de Mouton bien dégraiſſée, ou

bien d'un gigotin de Veau ; vous vous servez de la même farce, & la garnissez de même, & la roulez, & la pliez, & la faites cuire, & la coupez par tranches, & la servez de même que celle des Poulardes; ce n'est que la peau qui sert de nappe de dessous qui déguise la Galantine : On n'a qu'à se servir de la maniere qu'il est marqué ci-devant.

GALERE.

C'est une Entrée qui doit être servie pour grande. Il faut avoir une casserole faite en forme de Galere ; ou bien il faudra prendre une poissonniere ovale, dans laquelle vous mettrez des bardes de lard assez grandes pour pouvoir envelopper tout. Vous aurez une farce à Poupeton, que vous étendrez par toute vôtre casserole, dans laquelle vous mettrez un ragoût de ce que vous jugerez à propos ; il doit pourtant être de Lapins cuits à la braise, lardez de moyen lard, de petites tranches de jambon, de foyes gras, des ris-de-veau & champignons ; que le ragoût soit froid avant que de le mettre dans la farce, & puis le couvrir de la même farce, & le mettre cuire au four, ou bien feu dessus & dessous : il faut qu'elle cuise

deux heures : quand elle ſera cuite, vous la renverſerez ſens deſſus deſſous, & ôterez les bardes de lard proprement, & la bien dégraiſſer ; la dreſſer enſuite ſur le plat dans lequel elle doit être ſervie, puis vous l'ouvrirez par le milieu : & ſi elle eſt ſeche, l'humecter avec un bon coulis des oſſemens de vos Lapins : il faut avoir deux douzaines d'attelettes de ris-de-veau, deſquelles vous en mettrez douze de chaque côté, que vous piquerez dedans en forme de rames de Galere.

GATEAU *de Liévre.*

Prenez un ou deux Liévres ; dépoüillez-les, & en ôtez toutes les peaux, & les deſoſſez ; mettez la chair ſur une table, avec une livre & demie de Jambon crud maigre, des champignons, des truffes, du perſil, de la ciboule, une rocambole, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché enſemble. Coupez du lard en dez, de la groſſeur d'une petite Lantille ; il faut qu'il y en ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande ; mêlez bien le tout enſemble ; garniſſez une poupetonniere ou une caſſerole de bardes de lard,

& y mettez vôtre composition de Liévre haché : formez du tout comme une boule, & la couvrez de bardes de lard, & la faites cuire feu dessus & dessous, ou bien au four : étant cuite, si vous voulez le servir chaud pour Entrée, il faut le dresser dans un plat, & le fendre en quatre, & que les morceaux se tiennent : le garnir d'un Saingaraz de Jambon, jettez le jus par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert ce Gâteau de Liévre froid pour Entremets ; étant cuit, vous le laissez refroidir dans son jus, & le coupez par tranches sur une serviette ; vous vous en servez pour garnir d'autres plats d'Entremets, comme Jambon, Hure & Daube.

GALIMAFRE'E.

Ce n'est pas une chose fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épaule de Mouton, ou autre chose, en Galimafrée : cependant, comme cela peut servir à diversifier les Services, dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille ; en voici la maniere.

Levez la peau de l'épaule de Mouton, qu'elle tienne neanmoins au manche : hachez la chair menuë, passez-la à la cas-

ſerole, avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, ſel, poivre, muſcade, champignons, citron verd, & du boüillon pour cuire le tout enſemble; enſuite vous le dreſſerez ſous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & un bon jus en ſervant.

Autre Galimafrée.

Lorſque vous avez de la viande cuite, comme Poulet-d'Inde, Chapon, Poulet, Perdrix, & toutes ſortes de viande; vous la coupez par morceaux, & la mettez dans une caſſerole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & un oignon coupé par tranches, des capres, du poivre & du ſel: faites chauffer le tout enſemble, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, arrangez vos morceaux de Volailles proprement dans un plat, & ôtez vos tranches d'oignons, & jettez par-deſſus, & ſervez chaudement.

G E L E'E.

On a vû dans l'article du Blanc-manger une ſorte de Gelée: on a vû auſſi celle de corne de Cerf pour les jours maigres. Voici de la Gelée pour les malades, que

ceux qui se portent bien trouveront encocore meilleure, la servant pour Entremets, comme le reste.

Maniere de faire de la Gelée.

Prenez un jarret de Veau, avec deux pieds, dont vous en ôtez les os, avec un bon Chapon qui ne soit point gras, que vous vuidez, & le fendez sur le dos, & en ôtez l'ame; vous lavez la viande dans plusieurs eaux, & la faites bien blanchir; ensuite vous la mettez dans une marmite de la grandeur à proportion que vous avez de viande, & la remplissez d'eau, & la mettez au feu, & avoir soin de la bien écumer: étant bien écumée, vous la retirez un peu du feu, qu'elle ne boüille que doucement; étant cuite, vous en mettez un peu sur une assiette pour la faire prendre, pour voir si elle n'est pas trop forte: & si elle l'étoit trop, vous y mettez un peu d'eau. Vous passez vôtre boüillon dans une serviette, & le laissez reposer dans vôtre casserole, pour le bien dégraisser; étant bien dégraissé, vous y mettez du sucre à proportion, & un petit morceau de canelle, deux ou trois clous, avec un peu de sel; vous la mettez sur le fourneau, lorsqu'elle est prête

prête à boüillir, vous y mettez trois ou quatre jus de citron, avec une douzaine de blancs d'œufs foüettez en néige, & la remuez de temps en temps, & la faire boüillir quatre ou cinq boüillons, & la laisser reposer sur le feu, jusqu'à ce que la Gelée monte par-dessus vôtre casserole, & la passer dans une chausse; on la repasse trois ou quatre fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien clarifiée, c'est-à-dire, bien claire; & lorsque l'on n'a point de chausse, on se sert d'une serviette, attachée sur une chaise renversée: Vôtre Gelée étant coulée, vous la dressez dans un lieu frais, soit dans un plat ou une jatte, ou dans des gobelets qu'on veut la servir; on la sert pour Entremets.

Couleurs qu'on peut donner à la Gelée: ces couleurs étant bien menagées, peuvent faire un effet fort agréable. On peut, par exemple, laisser la Gelée dans sa couleur naturelle, en blanchir d'autre avec des amandes pilées, & les passer avec la Gelée; pour la jaune, mettez-y un peu de safran; à la gris-de-lin, un peu de cochenille; pour la rouge, un peu de jus de betteraves, ou de tournesol de Portugal; pour la violette, du tournesol violet, ou poudre des violettes. Lorsque vous vous servez de ces cou-

leurs, il les faut passer au travers d'un linge ; cela ne sert que pour garniture à des plats par morceaux.

GIGOT.

Il n'est plus ici question d'un Gigot de Mouton, puisqu'on en a montré assez de manieres sous le mot d'Eclanche ; on a même vû la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube : en voici encore quelques autres.

Jambon de Mouton.

Ayez un Gigot ou Eclanche de Mouton, le plus gros & le plus gras que vous pourrez trouver ; levez-en proprement la peau & en coupez le bout du manche ; piquez-le ensuite de clous de girofle, de feüilles de laurier, & des rameaux de sauge seche : après cela, mettez-le tremper pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, avec du sel, du poivre, du clou, du gingembre, de la muscade & de la canelle, le tout en poudre, avec un bouquet de fines herbes : bouchez bien le vaisseau dans lequel il est & le mettez en un lieu frais ; ensuite tirez-le, & le laissez un peu égouter.

Ayez un Jambon frais, un peu plus gros que vôtre Gigot ; levez en proprement la peau, le lard y tenant ; poudrez ensuite vôtre Gigot de sel, poivre, clous, canelle, musc de, sauge & gingembre battu ; puis couvrez le de la peau de vôtre Jambon, que vous coudrez aux extrémitez ; après cela vous le mettez parfumer à la cheminée, pendant vingt-quatre heures : ensuite faites-le cuire dans un chaudron avec une pinte de vin le plus clair dans lequel a trempé vôtre Gigot, avec cinq pintes d'eau, & un bouquet de fines herbes ; étant cuit, levez chaudement la coëne, en sorte que le lard tienne sur le Jambon, que vous servirez froid pour Entremets.

Gigot de Veau farci.

Prenez un Gigot de Veau, levez-en la peau, & laissez-y tenir le manche ; vous en tirez toute la chair, & en faites une farce avec de la graisse, du lard, fines herbes, fines épices, ciboules, poivre, sel, persil, ciboules hachées, champignons, un peu de mie de pain trempée dans la crême, avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier ; ensuite vous en

farcissez vôtre Gigotin ; il faut avoir la peau d'un autre Gigotin, que vous mettez par-dessus, & que vous cousez ensemble ; ensuite vous le faites cuire à la braise de la maniere qu'il est marqué à plusieurs endroits ci-devant ; & étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons, ou une sausse hachée, ou un Saingaraz.

Gigot de Veau à l'Estoufade.

Prenez un Gigot de Veau, lardez-le de gros lard, & le passez à la casserole ; mettez-le étouffer dans une terrine, avec champignons, une cuillerée de boüillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, liez-le d'un coulis, & le servez chaudement.

GRILLADE.

Quand on a quelque Volaille froide, comme Poulets-d'Inde ou autre ; pour en faire une Entrée, vous en pouvez prendre les aîles, les cuisses & le croupion, les poudrer de sel & de poivre, & les faire griller ; ensuite les servir avec une essence de jambon, ou un coulis clair par-dessous, ou une sausse à Robert.

GRIVE.

Eſt un Oiſeau un peu plus gros qu'une aloüette : la veritable ſaiſon de les manger, eſt le temps de la vendange, auquel temps elles ſont fort graſſes, ſur tout lorſqu'elles ont mangé du raiſin. On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les pieces approchantes. Il s'en peut faire entre autres un pâté chaud & un ragoût.

Grives en Ragoût.

Ayez des Grives, vuidez-les, & les trouſſez proprement ; paſſez-les après cela à la caſſerole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la ſauſſe, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade ; faites mitonner le tout, puis ſervez chaudement. On en met à la braiſe, & on les ſert avec une ſauſſe hachée par-deſſus.

GODIVEAU.

On a déja pû voir diverſes manieres de Godiveau pour differentes choſes : il ſuffira de toucher ici la maniere de faire le

Godiveau d'un Poupeton, qui peut servir pour beaucoup d'autres semblables.

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de Veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché. Mettez-y quelques truffes & champignons hachez, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de la crême, quatre œufs, deux entiers, & deux jaunes; & formez le Poupeton comme un Pâté dans une poupetonniere ou une casserole, avec des bardes de lard dessous. Prenez ensuite des petits Pigeons avec des crêtes, quelques ris-de-veau, champignons, truffes, que vous passez dans la casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus: étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de jambon. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; ensuite vous l'arrangez dans vôtre Poupeton, & le couvrez du même Godiveau, & avec un œuf battu vous l'unissez bien proprement, & le mettez au four: étant cuit, vous le dégraissez bien, & le renversez dans le plat que vous voulez le servir. Voyez qu'il soit de belle couleur; & au-dessus vous y fai-

tes un trou de la largeur d'un écu, & y mettrez un coulis clair ou une essence de Jambon. Si c'est pour une moyenne Entrée, vous le garnissez de petite feüillantine; c'est-à-dire du même Godiveau que vous avez fait vôtre Poupeton, vous en faites des boules comme des petits œufs, que vous trempez dans un œuf battu, & que vous panez d'une mie de pain bien fine, & que vous faites frire, & en garnissez le bord de vôtre Poupeton. L'on fait des Poupetons de Cailles, de Perdreaux, de Faisandeaux, d'Ortolans, & de tout ce que l'on veut; il n'y a que le ragoût qu'on met dedans qui fait la difference; le même Godiveau sert toûjours.

GRENADE.

Pour faire une Grenade, il faut avoir une quantité de fricandeaux piquez de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande. Mettez-y de belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux, le lard en-dehors; qu'ils soient en poînte au milieu, & qu'ils se touchent l'un l'autre: de peur que cela ne se défasse en cuisant, on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu,

dans lequel on moüille la main, pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait, & tout autour, un peu de la farce des Mirotons, ou autre godiveau; reservant le milieu pour y mettre six Pigeons, passez en ragoût des ris-de-veau, truffes, champignons & petites tranches de Jambon, le tout bien assaisonné; & le ragoût, on le jette dedans aussi, comme si c'étoit un Poupeton. On couvre le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf; & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard; & on le fait cuire à la braise, afin qu'il prenne belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade; & servirez chaudement.

On se sert au lieu de bardes de lard, de papier; c'est selon la volonté de l'Officier qui travaille.

Grenade au sang.

Garnissez vôtre Grenade, comme ci-dessus; au lieu de ragoût de Pigeons, pre-

nez d'une Poularde, Perdrix & Faisans cuits, coupez le blanc par petits dez ; prenez de la panne la valeur d'une demi-livre, que vous coupez en dez, assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices. Ayez le sang de huit ou dix Pigeons ; mêlez cette viande & la graisse, coupez en dez, avec ce sang ; & au lieu de ragoût de Pigeons, que vous mettez dans vôtre Grenade, mettez-y ces petits filets à dez au sang ; couvrez-la de même de God-veau, & faites-la cuire de la même maniere que celle des Pigeons ; étant cuite, vous la renversez, & ayant levé la pointe des Fricandeaux, vous y faites un trou avec la pointe d'un coûteau. Vous l'humectez d'une essence de Jambon, ou d'un petit coulis clair de Perdrix, & la servez chaudement.

GRENADIN

De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix, & de toute sorte d'autre Volaille.

Il faut faire un bon godiveau, de la même maniere que pour les Poupetons ci-devant ; se souvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une

goute de crême de lait Le godiveau étant fait, prenez une tourtiere suivant la grandeur de vôtre plat, & y mettez des bardes de lard bien minces : mettez vôtre godiveau sur ces bardes, & avec la main trempée dans un œuf battu, formez un creux selon la grandeur de vôtre assiette ou plat, élevant les bords de la hauteur de trois doigts, & qu'ils soient un peu resistans. Prenez vos Poulardes cruës, ou autres Volailles; coupez-les en deux, & les battez bien. Passez-les ensuite dans une casserole, avec du lard, du persil & de la ciboule, & un peu de farine ; & y mettez ensuite un peu de jus, les assaisonnant bien. On y ajoûte des truffes en tranches, des champignons & ris-de-veau. Le tout étant presque cuit, en sorte qu'il n'y ait pas grande sausse, rangez ces Volailles dans vôtre Grenadin, & le panez proprement par-dessus, pour lui faire prendre couleur au four. L'ayant tiré, il le faut bien égouter, couper les bardes autour, & le faire couler sur vôtre plat & assiette. On y peut mettre un coulis de champignons, & servir chaudement pour Entrée.

GRUOT.

Est une farine d'avoine grossierement

mouluë, dont on fait une décoction avec de l'eau ou du lait : celuy de Bretagne est le plus estimé. Plein une cuilliere à bouche de Gruot, suffit pour une chopine d'eau ou de lait, que l'on fait boüillir ensemble : on peut y mettre un peu de sucre; c'est un remede fort rafraîchissant, & fort bon pour les poitrines foibles.

Entremets de Gruot.

Il faut prendre du Gruot, le mettre dans une petite marmite, la remplir de lait, avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de sel, & un clou de girofle. Faites-le boüillir jusqu'à tant qu'il forme une crême délicate; après cela, passez-le par l'étamine ; & l'ayant vuidé dans une cuvette, mettez-y un peu de sucre. Tenez-le ensuite sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, parce qu'il ne faut pas qu'il boüille davantage. Il le faut remuer de temps en temps legerement ; & quand le sucre sera fondu, posez-le sur de la cendre chaude & le couvrez, de maniere qu'il s'y formera une toile épaisse dessus. Vous le servirez chaudement dans la même cuvette.

H.

HARANGS frais.

APrès les avoir vuidez par les oüies, vous les frottez de beurre fondu; vous les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller sur un gril; étant grillez comme il faut, vous les pouvez servir à la sausse blanche, qui se fait avec beurre frais, sel, poivre, vinaigre & moutarde. Ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On les peut servir aussi à la sausse rousse: pour cela faites roussir du beurre, & y mettez des fines herbes hachées menu, sel, poivre, groseilles vertes dans la saison, capres, anchois, & un filet de vinaigre; & les servez chaudement pour Entrée.

HACHIS d'une Eclanche de Mouton.

Vôtre Eclanche étant cuite, vous en ôtez la peau, & en prenez la chair, que vous mettez sur une table bien propre; avec un peu de ciboule & de persil, un peu de jambon cuit, quelques champignons, truffes vertes; vous hachez bien

le tout enſemble; étant haché, vous le mettez dans une caſſerole, & l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & d'une tranche de citron, & le mouillez moitié jus de Veau, & moitié eſſence de Jambon, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; vous le mettez ſur un fourneau, & luy faites faire deux ou trois boüillons; & voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres. Ce Hachis ſert pour faire des petits Pâtez, ou des Riſſoles.

Hachis de Perdrix.

Vos Perdrix étant plumées & vuidées, vous les faites refaire; vous les bardez & les faites cuire à la broche; étant cuites, vous en ôtez la peau, & les deſoſſez, & les mettez ſur une table, avec un peu de jambon, de perſil & ciboules, champignons & truffes vertes: hachez le tout enſemble, & enſuite le mettez dans une caſſerole, & l'aſſaiſonnez de poivre, de ſel, & d'une tranche de citron, & le moüillez, moitié jus de Veau & eſſence de Jambon, & le lierez d'un coulis de Perdrix ou de carcaſſe de Perdrix. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Vous faites prendre deux ou

trois boüillons à vôtre Hachis sur le fourneau ; & voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvres.

Vous en faites aussi de petits Pâtez & des Rissoles.

Le Hachis de Faisans & de Volailles se fait de même.

Hachis de Carpe.

Prenez une Carpe, écaillez-la, ôtez-en la peau, & la desossez, & en hachez la chair, & la mettez dans une casserole, & la faites un peu dessecher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, & la remettez sur vôtre table : mettez-y un peu de ciboule, & de persil haché, un morceau de beurre frais, un peu de champignons, quelques truffes vertes ; vous faites bien hacher le tout ensemble ; vous prenez une casserole avec un morceau de beurre frais, que vous mettez sur le fourneau, & vous en faites un roux avec un peu de farine, & y mettez vôtre chair qui est hachée, & luy faites faire deux ou trois tours, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & d'une tranche de citron, & le moüillez d'un boüillon de poisson, & l'achevez de lier avec deux ou

trois cuillerées de coulis d'Ecrevices, ou bien de coulis de Poiſſon. Voyez qu'il ſoit de bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait le Hachis de Saumon & de Truites de la même maniere, & celuy de Poiſſon blanc & de Barbeau

L'on en fait auſſi des petits Pâtez & des Riſſoles.

HARICOTS *verds, maniere de les conſerver.*

On en peut conſerver de deux façons, ou confits dans du vinaigre, de l'eau & du ſel, comme les concombres; ou bien ſéchez, après les avoir épluchez & blanchis On les fait ſécher au Soleil;& quand ils le ſont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne ſoit point humide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiede; & ils reprennent preſque la même verdeur, que quand on les a cueillis. Vous les faites enſuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine, quand ils ſont bien aſſaiſonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre, il faut les bien couvrir, de peur qu'ils ne ſe gâtent; on peut y met-

tre du beurre fondu par-dessus. A mesure que vous les voulez employer, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils se dessalent bien; & après ils vous peuvent servir, ou pour Salade, ou pour Entremets, après les avoir blanchis & passez à la crême.

HATTELETTES.

Les Hattelettes sont encore une piece d'Entremets: Voici ce que c'est. Prenez des ris-de-veau & les faites blanchir: il les faut couper en petits morceaux, avec des foyes & du petit lard blanchi, & passer le tout avec un peu de persil, de ciboule & de farine, & le bien assaisonner. Etant presque cuit, en sorte qu'il y ait un peu de sausse, & qu'elle soit liée; faites de petites Hattelettes, & y embrochez vos morceaux de foyes, de ris-de veau & de petit lard, selon la grandeur de vos Hattelettes: trempez les dans la sausse; & les ayant panez, vous pourrez les faire griller, ou frire.

On en garnit aussi des plats de Rôti.

Autre maniere de faire des Hattelettes.

Vos ris-de-veau étant blanchis, & vos foyes gras, vous les coupez par petits

morceaux

morceaux en quarré, & du lard de même: Vous avez des petites brochettes longues comme le doigt, ou ſelon la grandeur qu'on veut les faire ; & vous embrochez un morceau de lard, un morceau de ris-de-veau, & enſuite un morceau de lard, & un morceau de foyes gras, & vous continuez de même, juſques à la fin que vôtre Hattelette ſoit formée. Vous prenez une caſſerole, avec du lard fondu, aſſaiſonné de poivre, de ſel, de fines herbes, de fines épices, de perſil & ciboule hachée, & d'un jus de citron, & y mettez vos Hattelettes, & leur faites faire deux ou trois tours pour qu'ils prennent l'aſſaiſonnement, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à un feu moderé, qu'ils prennent belle couleur ; & les ſervez avec une ramolade pour Entremets, ou pour garniture.

HUITRES.

Sont certains Poiſſons de mer qui naiſſent entre deux écailles : ils ſe mangent cruds, avec du poivre à déjeûner, & d'autres façons. Pour être bonnes, il faut qu'elles ſoient fraîches, & qu'elles ſoient pleines de leur eau.

Huitres en ragoût en gras.

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau ; faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir ; ensuite, tirez les une à une, & les nettoyez bien, & les mettez sur une assiette : passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de lard fondu, moüillez les de jus, & liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, jettez-y vos Huitres ; faites-les chauffer, & voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & les servez chaudement pour Entremets. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût d'Huitres en gras. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses ; il faut prendre garde que vos Huitres ne boüillent, à cause qu'elles perdent leur goût.

Huitres en ragoût pour les jours maigres.

Il faut ouvrir vos Huitres, & les faire blanchir dans leur eau, mais qu'elles ne boüillent pas, & les ôter, & nettoyer une à une, & les mettre sur une assiette. Passez dans une casserole quelques

champignons & des truffes, avec un morceau de beurre frais, & moüillez-les d'un bon boüillon de Poiſſon ; étant cuits, liez-les d'un coulis, & y mettez vos Huitres, & faites-les chauffer ; voyez qu'elles ſoient d'un bon goût : dreſſez-les dans un plat, & ſervez-les chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'Entrées de Poiſſon aux Huitres.

Autre ragoût d'Huitres.

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les égouter ſur un tamis, & mettez un plat par-deſſous pour en recevoir l'eau. Prenez une caſſerole avec un morceau de beurre frais, que vous mettez ſur un fourneau ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, remuez-les avec une cuilliere de bois, juſqu'à ce que cela ſoit roux, & y mettez des petites croûtes de pain de la grandeur de la pointe du doigt, & y mettez vos Huitres qui ſont égoutées, & leur faites faire cinq ou ſix tours ſur le feu, & les aſſaiſonnez de poivre, de perſil & de ciboules entieres, & les moüillez moitié de leur eau & de boüillon de Poiſſon : voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le ſervez chaudement pour Entre-

mets. Cette sorte de ragoût se fait promtement, & se sert de même, à cause que l'Huitre ne veut pas boüillir.

Huitres grillées.

Ouvrez vos Huitres, laissez-les dans leurs mêmes coquilles, & y mettez du poivre, un peu de persil haché, & du beurre, & de la râpure de pain bien fine par-dessus; faites-les griller, & passez-y la péle rouge par-dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Huitres en casserole.

Ouvrez des Huitres; ayez un plat d'argent, que le cû soit frotté de bon beurre; arrangez vos Huitres dedans, & assaisonnez-les par-dessus de poivre, de persil haché; mettez y un demi verre de vin de Champagne, couvrez-les de bon beurre frais bien mince, & panez-les d'une mie de pain bien fine, & mettez-les cuire avec le couvercle d'une tourtiere, feu dessus & dessous, qu'elles prennent belle couleur; vous les dégraissez bien, & nettoyez bien proprement le bord de vôtre plat, & les servez chaudement pour Entremets.

Les Huitres au Parmeſan ſe font de même ; au lieu de les paner de mie de pain, vous les panez de Parmeſan râpé.

Autres manieres d'Huitres farcies.

Faites une farce avec un morceau d'Anguille, & une douzaine d'Huitres blanchies, un peu de perſil & de ciboule, quelques champignons, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes, & fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout haché enſemble, & pilé dans le mortier : vous prenez de cette farce, & en garniſſez le fond de vos coquilles bien mince, & y mettez une Huitre en ragoût. La maniere de faire le ragoût eſt marquée ci-deſſus ; & couvrez vôtre coquille de la même farce, & la frottez d'un œuf battu, & y jettez par-deſſus un peu de beurre fondu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, qu'elles prennent belle couleur, & les ſervez chaudement pour Entremets, ou pour garniture d'Entrée.

L'on en farcit de même en gras : au lieu d'une farce maigre, on ſe ſert d'une

farce grasse, & d'un ragoût d'Huitres en gras, & on les fait de même.

Huitres frites.

Ouvrez vos Huitres, & mettez-les égouter sur un tamis; étant égoutées, mettez-les dans un plat ou dans une casserole, avec du poivre, deux ciboules entieres, une feüille de laurier, un peu de basilic, un oignon par tranches, & une demie douzaine de clous, & deux jus de citron; & de temps en temps remuez-les. Faites une pâte avec de la farine, & délayez-la avec de l'eau, & un peu de sel, & un œuf blanc & jaune: battez bien le tout ensemble, que la pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Faites fondre un morceau de beurre, gros comme une noix, & le mêlez dans vôtre pâte: étant prêt à frire vos Huitres, tirez-les de vôtre marinade une à une sur un linge, & un autre linge par dessus pour les bien essuyer: Mettez vôtre poële sur le feu avec du beurre rafiné, trempez dans vôtre pâte vos Huitres une à une, & mettez-les dans vôtre friture, qui soit chaude à propos; & faites-les frire, qu'elles ayent une belle couleur: servez-les sur une serviette pliée, avec

du persil frit, pour Entremets.

On les sert en gras frites : au lieu de beurre, on se sert de sain-doux.

Huitres à la Daube.

Vous prendrez des Huitres que vous ouvrirez, & les assaisonnerez de fines herbes hachées fort menu, comme persil, ciboule, basilic, fort peu dans chaque Huitre, & aussi du poivre, & un peu de vin blanc. Ensuite vous les recouvrirez de leur couvercle, & les mettrez au feu sur un gril ; & de temps en temps vous mettez la péle rouge par-dessus. Etant prêt à servir, vous les dresserez, & servirez découvertes.

Huitres farcies.

Vous ouvrez vos Huitres, & les faites blanchir ; après vous les hachez bien, avec persil, ciboule, sel, poivre, anchois & bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain dans de la crême, que vous y mêlez, avec muscade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous pilez le tout ensemble. Vous en farcissez vos coquilles d'Huitres ; & les ayant dorées ou panées, vous

les mettez cuire au four sur un gril, & les servez à sec.

HURE.

Est un nom particulier à la tête du Saumon & du Sanglier : on l'applique aujourd'huy à celles de tous les gros Poissons, qu'on sert ordinairement au court-boüillon, pour un plat de rôt. On verra la maniere d'accommoder les Hures de Saumon à la lettre S.

Entremets d'une Hure de Sanglier.

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair ; ensuite la frotter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous acheverez de la ratisser avec le coûteau, & la nettoyerez comme il faut. Après cela, vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires & le museau : vous la fendez en dessous, de maniere qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau : Vous la piquerez de gros lard bien assaisonné de sel, de poivre, de clous pilez, de coriandre, de macis, de ciboules & persil haché : étant bien piquée, vous y mettez un peu de poivre long dans quelques trous où sont les lardons

lardons, vous l'assaisonnerez fortement de sel, de poivre, de clous, muscade, de macis & coriandre pilée, feüilles de laurier, basilic, marjolaine, un peu de romarin, oignons, ciboules, persil, carottes, panais, citron verd, & la couvrirez de bonnes bardes de lard, & l'envelopperez d'une serviette, & la ficelerez bien, & la mettrez dans une marmite, & la remplirez moitié vin & moitié eau, & la mettrez cuire à petit feu; étant cuite, vous verrez qu'elle soit d'un bon sel; ensuite vous la retirerez, & la laisserez refroidir dans son jus, afin qu'elle prenne du goût: Vous la retirerez, & la déplierez, & la nettoyerez bien proprement; & la servirez sur une serviette blanche, garnie de persil verd, pour Entremets.

La Hure de Cochon se fait de la même maniere, & on la sert de même. On observera qu'il faut prendre la Hure de Cochon la plus maigre qu'on peut trouver.

I.

JAMBON.

EST la cuisse d'un Porc que l'on a salé, & que l'on a mis parfumer à la che-

minée. Les plus estimez, sont ceux de Bayonne & de Mayence : on en fait aussi de Poisson pour le Carême.

Pour faire l'Essence de Jambon.

Il faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien, & en garnir le fond d'une casserole, comme un jus de Veau, & les laisser suer sur un fourneau ; étant attachées, mettez-y un peu de lard fondu, & les poudrez d'un peu de farine, & les remuez avec une cuilliere, & les moüillez d'un jus de Veau, assaisonné d'un bouquet de ciboule & de fines herbes, du clou de girofle, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffes hachées, quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorsque tout cela est cuit, passez-le proprement par l'étamine, & mettez ce jus en lieu propre, sans qu'il boüille davantage : Il vous servira pour toutes sortes de choses où il entre du Jambon. Il y en a qui y mettent une gousse d'ail.

Essence de Jambon liée.

Prenez du Jambon, ôtez-en le gras, & coupez-le par tranches, & battez-les ;

garnissez-en le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais : couvrez-le, & le mettez suer à petit feu, & lorsqu'il est attaché, poudrez-le tant soit peu de farine & remuez-le, ensuite moüillez-le, moitié de jus de Veau, & moitié boüillon ; qu'elle soit d'une belle couleur : vous l'assaisonnez de deux ou trois champignons, autant de truffes & de mousserons, de deux ou trois clous, de basilic, & d'une ciboule entiere, & persil ; & vous y ajoûtez quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous en voulez faire, & le laissez mitonner sur un fourneau, environ trois quarts-d'heure, & le passer dans une étamine ; & vous en servez dans toutes sortes d'Entrées & d'Entremets.

Jambon à la braise.

Prenez un Jambon, ôtez-en la coëne, & parez-le par-dessous, & nettoyez le manche ; mettez-le dessaler ; ensuite retirez-le, & le ficelez ; prenez une marmite de la grandeur de vôtre Jambon, garnissez-en le fond de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, & assaisonnez de fines herbes, & fines épices, feüilles de laurier, oignons, panais, carottes, per-

ſil, ciboule, & point de ſel ; & y mettez vôtre Jambon, le maigre en-deſſous, & le lard en-deſſus, & couvrez vôtre Jambon de même que deſſous, & fermez bien la marmite de ſon couvercle avec de la pâte ; mettez le cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous pendant dix à douze heures : étant cuit, laiſſez-le refroidir dans ſon jus ; retirez-le de la marmite, & déficelez-le, & mettez-le dans une tourtiere, & panez-le d'une râpure de pain bien fine, & avec la péle rouge aites luy prendre couleur : ſervez-le ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour Entremets. Vous ſervez ce Jambon à la braiſe chaud pour Entrée : vous tirez vôtre Jambon étant cuit, & le dreſſez dans le plat que vous voulez le ſervir, & y jettez par deſſus un ragoût de ris-de-veau. La maniere de faire le ragoût eſt marquée à l'article du Pâté chaud de Jambon. Vous le ſervez auſſi avec une ſauſſe à la Carpe ; une autre fois avec un ragoût d'Ecrevices.

Jambon rôti à la Broche.

Otez la peau de vôtre Jambon, & parez-le par-deſſous ; mettez-le deſſaler dans de l'eau tiede ; enſuite faites-le trem-

per dans un plat dix à douze heures, avec une bouteille de vin d'Eſpagne; mettez-le à la broche, & enveloppez-le de feüilles de papier : mettez le vin d'Eſpagne où il a trempé dans la lechefrite, & l'arroſez de temps en temps, pendant qu'il cuit; étant cuit, vous le panez avec de la mie de pain bien fine, & du perſil verd, & vous luy faites prendre une belle couleur, & le retirer de la broche, & le laiſſer refroidir, & le ſervez ſur une ſerviette blanche, garnie de perſil verd, & le ſervez pour Entremets.

Rôties de Jambon.

Prenez des tranches de pain, comme ſi vous vouliez faire des Rôties; faites-les rôtir, & les nettoyez proprement; coupez-les de la grandeur de deux doigts; ayez des tranches de Jambon battuës, & les coupez de la même grandeur; mettez-les au fond d'une caſſerole, & vos Rôties par-deſſus; couvrez vôtre caſſerole, & faites-les ſuer à petit feu; étant un peu attachées, tirez vos Rôties, & arrangez-les au fond du plat que vous voulez les ſervir; & mettez ſur chaque Rôtie ſa tranche de Jambon, & le gratin qui reſte au fond de la Caſſerole, après en avoir

ôté les Rôties & le Jambon, moüillez-le d'un peu de jus de Veau, & le détachez sur un fourneau ; mettez-y un peu de poivre, & donnez-luy de la pointe, soit de vinaigre ou d'autres choses, & jettez ce jus sur vos Rôties, & les servez chaudement pour Entremets.

Jambon en ragoût à l'hypocras.

Il faut passer des tranches de Jambon crud dans une casserole, faire une sausse avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concassé, & y mettre vos tranches & jus d'orange en servant.

Le Jambon se sert d'ailleurs sur le pied de Salé, avec Saucissons & Langues fourrées.

Jambon de Poisson.

Prenez chair de Carpe, de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais si vous en avez, & des laitances de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec sel, poivre, muscade, fines herbes & beurre frais. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble, & formez-en une maniere de Jambon, sur des peaux de

Carpes. Vous envelopperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien ſerré, & le ferez cuire avec moitié eau & vin, aſſaiſonné de clous, laurier & poivre; laiſſez-le refroidir dans ſon boüillon, & ſervez avec laurier, fines herbes coupées menu. Vous le pouvez auſſi couper par tranches, comme le veritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche ou Epaule; comme auſſi des Poulets & Pigeons, ou avec la farce qu'on a pû voir, lettre F.

JULIENNE.

Eſt le nom d'un Potage de conſequence: en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraiſſez bien: ôtez en la peau; & quand elle ſera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du boüillon pour vôtre Potage. Mettez enſemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de roüelle de Veau, un bon Chapon, deux carottes, deux navets, autant de panais, racine de perſil, celeri, & quelque oignon piqué: faites cuire tout cela long-temps, afin que vôtre boüillon ſoit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu

d'ozeille coupée de deux coups de coûteau, & du cerfeüil. Vous le ferez bien cuire, avec du boüillon de vôtre marmite; & vos croûtes étant mitonnées, vous rangerez vos asperges & vôtre ozeille par-dessus, & rien autour.

On fait aussi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons, & autres viandes. Les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon boüillon & un bouquet de fines herbes. Vous y ajoûtez ensuite les racines & légumes ci-dessus, dont vous garnissez le Potage, avec des montans d'asperges rompus, rien que le verd, comme des petits pois.

Jus de Veau.

La maniere de faire le jus de Veau. Prenez de la roüelle de Veau; coupez-la par tranches, & les battez; garnissez-en le fond d'une casserole, & mettez par-dessus quelques oignons coupez par tranches, carottes & panais: Couvrez vôtre casserole d'un plat, & mettez-le suer sur un fourneau à petit feu dans le commencement; & ensuite vous le mettez sur un feu plus ardent, & lorsque le jus que le Veau a rendu est usé, & qu'il

eſt attaché au fond de la caſſerole, & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur, vous moüillez vôtre Veau d'un bon boüillon, & l'aſſaiſonnez d'un peu de perſil, de trois à quatre clous, & d'une ciboule entiere, & le recouvrez, & le laiſſez mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure, que le Veau ait le temps de cuire : enſuite vous le paſſez au travers d'un tamis dans une terrine ou marmite. Vous vous en ſervez pour toutes ſortes de Potages & de ragoûts.

Jus de Bœuf.

Prenez de la tranche de Bœuf; coupez-la de l'épaiſſeur d'un pouce & plus; battez-la bien. Prenez une caſſerole ſelon la quantité de jus que vous voulez faire, ou que vous avez de Bœuf: mettez au fond de vôtre caſſerole quatre ou cinq morceaux de bardes de lard, & y arrangez vos tranches de Bœuf, & y mettez trois ou quatre oignons coupez par tranches par-deſſus, avec panais & carottes : couvrez vôtre caſſerole d'un couvercle de marmite, ou bien d'un plat; mettez-le ſuer ſur un fourneau à petit feu; découvrez-le, & voyez s'il a rendu ſon jus, & recouvrez-le, & mettez-

le sur un fourneau plus ardent ; lorsque le jus est usé, & qu'il est attaché au fond de la casserole, découvrez-le, & remuez doucement, pour que les oignons, carottes & panais aillent dessous, pour qu'ils roussissent un peu, & prendre garde qu'ils ne brûlent ; & lorsque vous voyez qu'il a une belle couleur, vous le moüillez d'un bon boüillon, jusques à ce que vous voyez qu'il soit de la couleur que vous le souhaitez ; alors vous le laissez boüillir pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure, & y mettez une demie douzaine de clous, un peu de persil, & une ciboule entiere en boüillant : étant cuit, vous le passez au travers d'un tamis, dans une terrine ou marmite. Ce jus sert lorsque vous n'avez point de jus de Veau pour les Potages : il sert pour moüiller toutes sortes de ragoûts & de coulis.

Jus de Perdrix ou de Chapon.

Faites rôtir l'un & l'autre ; & étant cuits, vous les pressez séparément dans une presse, pour en tirer le jus. On peut aussi en user de même pour le Jus de Veau, de Bœuf & de Mouton. Ces Jus sont fort utiles en Cuisine, pour nourrir la plûpart des ragoûts & des Potages.

Jus de Poiſſon.

Prenez des Tanches & des Carpes ; limonez les premieres, & les fendez tout du long, & écaillez les Carpes : ôtez les oüies des unes & des autres, & mettez ces Poiſſons dans un plat d'argent ou caſſerole, avec oignons, carottes & panais coupez par tranches, & un peu de beurre. Faites les riſſoler comme le Bœuf : & étant cuits, mettez-y un peu de farine, que vous ferez encore riſſoler avec le reſte ; & enſuite du boüillon, ſuivant ce que vous en aurez à faire. Paſſez le tout dans un linge & le preſſez bien fort : aſſaiſonnez-le d'un bouquet de fines herbes, ſel, & citron verd piqué de clous ; & vous en ſervez, tant pour vos Potages, que pour les Entrées & Entremets de Poiſſon.

Jus de Champignons.

Après que vous aurez bien nettoyé les Champignons, mettez-les dans une caſſerole, avec un morceau de lard, ou de beurre ſi c'eſt en maigre ; faites-les riſſoler ſur la braiſe, juſqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la caſſerole : étant

bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler avec les Champignons; après quoy vous y mettrez de bon boüillon gras ou maigre, & luy laisserez prendre un boüillon, & l'ôterez de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & sel. Les Champignons vous peuvent servir hachez menu ou entiers pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées ou d'Entremets.

L.

LAIT *d'Amandes.*

PRenez une livre & demie d'Amandes douces, avec une douzaine d'Amandes ameres: étant pelées, pilez-les dans un mortier, & les arrosez d'un peu de Lait, de peur qu'elles ne tournent; étant bien pilées, vous prenez trois chopines de Lait que vous faites tiedir, & vous délayez vos Amandes dedans, & les passez dans une étamine le plus que vous pouvez; étant passées, vous revuidez ce Lait d'Amandes dans une casserole, & y mettez un morceau de canelle en bâton, & le mettez sur un fourneau, & le faites cuire comme une crême, en le

remuant toûjours avec une cuilliere ; & lorſqu'il commence à ſe lier, vous y mettez du ſucre à proportion, & un peu de ſel. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous avez des petits croûtons de pain de la grandeur d'une piece de quatre ſols, bien ſec, dans le plat que vous voulez le ſervir, & verſez vôtre Lait d'Amandes dedans, & le ſervez chaudement. Ordinairement cela ne ſe ſert que pour Collation.

Lorſque vous voulez ſervir en gras ou en maigre un Lait d'Amandes pour Entremets, il ſe fait tout differemment. Voici la maniere comme on le fait.

Vos Amandes étant pilées, vous prenez chopine de Crême, & chopine de Lait, que vous faites boüillir dans une caſſerole, avec un bâton de canelle, & un zeſte de citron verd, un peu de ſel, & du ſucre ; & vous délayez vos amandes, & les paſſez dans une étamine, avec ſix jaunes d'œufs frais ; étant paſſées, vous allumez un fourneau, & y mettez une caſſerole pleine d'eau ; lorſqu'elle eſt prête à boüillir, mettez-y le plat pardeſſus que vous voulez ſervir : voyez que le plat ſoit plus grand que la caſſerole, de peur que l'eau en boüillant n'entre dans le plat : Vuidez vôtre Lait d'Aman-

des dans vôtre plat ; ayez un couvercle de tourtiere de la grandeur qu'il faut ; qu'il soit chaud, & garni de braise vive par-dessus ; couvrez-en vôtre plat ou le Lait d'Amandes sur la casserole, & levez de temps en temps le couvercle, pour voir s'il ne cuit pas trop ; & lorsqu'il est pris, vous le retirez de dessus la casserole, & le mettez en un lieu pour refroidir ; & lorsqu'il est froid, vous le servez pour Entremets.

Laituës farcies à la Dame-Simone.

Il faut prendre des Laituës pommées, les faire blanchir seulement, qu'elles ayent senti la chaleur de l'eau, les tirer & les faire égouter : Prenez de la chair de Poulet, ou des blancs de Chapon cuits que vous aurez ; hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit, & quelques champignons, un peu de persil & de ciboule, une tetine de Veau, un peu de lard blanchi, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices : étant bien haché, pilez le tout dans le mortier ; ensuite prenez vos Laituës, pressez-les bien une à une ; tenez

vôtre Laituë à vôtre main du côté du pied, & étendez feüilles par feüilles sans les casser, jusqu'au petit cœur que vous ôtez; & à la place, vous y mettez un morceau de la farce, & relevez les feüilles par-dessus jusqu'à la fin, & la ficelez bien; vous continuez de les farcir toutes de même: Vous prenez deux livres de roüelle de Veau, que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec des bardes de lard, quelques tranches d'oignon, & le couvrez, & le mettez suer sur un fourneau; & lorsque vous voyez qu'il est attaché, vous y mettez un peu de farine, & remuez avec une cuilliere sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu, & le moüillez moitié jus & moitié boüillon; & l'assaisonnez de sel, de poivre, clous, feüille de laurier, basilic, persil & ciboule entiere: vous arrangez vos Laituës qui sont farcies, au fond d'une petite marmite, & y mettez cette braise moüillée, & les faites cuire; étant cuites, si vous voulez les servir au blanc, vous les tirez de vôtre marmite, & les déficelez, & égoutez bien, & les metrez dans une casserole, avec un coulis blanc. Vous trouverez la maniere de faire le coulis blanc à la lettre C. Il faut que le coulis

ſoit plus épais que pour un Potage : vous faites mitonner vos Laituës dans le coulis, les dreſſez proprement dans un plat, & les ſervez chaudement pour Hors-d'œuvres.

L'on ſert ces Laituës au roux : au lieu d'un coulis blanc, on les ſert avec une eſſence de Jambon. On trouvera la maniere de faire l'eſſence à la lettre I.

On les ſert une autre fois, avec un ragoût de champignons, ou de mouſſerons, ou de truffes ; cela dépend de ceux qui les font, de les ſervir de la maniere qu'ils jugent à propos : Ces Laituës ſervent pour garnir toutes ſortes de Potages de ſanté ; au lieu de les faire cuire à la braiſe, vous les faites cuire dans un bon boüillon bien nourri.

Laituës à la Dame-Simone, farcies & frites.

Vos Laituës étant farcies & cuites à la braiſe, comme il eſt marqué ci-deſſus, vous les tirez & les déficelez, & les laiſſez égouter : vous battez trois ou quatre œufs en omelette, & trempez vos Laituës une à une dedans, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites frire dans du ſain-doux, qu'elles

qu'elles ſoient d'une belle couleur ; vous les ſervez chaudement ſur une ſerviette pliée, avec du perſil frit, pour Hors-d'œuvres. L'on s'en ſert pour garnir des groſſes Entrées.

Ragoût de Laituës.

Prenez la pomme des Laituës ; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante, & les retirez dans de l'eau froide, & les preſſez bien : on les met cuire dans une braiſe, comme il eſt marqué ci-deſſus : étant cuites, vous les retirez, & les laiſſez égouter, & les coupez en déz, & les mettre dans une caſſerole, avec de l'eſſence de Jambon, & du coulis clair, & les laiſſez mitonner : voyez qu'elles ſoient d'un bon goût, lorſque vous les voulez ſervir. L'on ſert ces Laituës deſſous une éclanche de Mouton, deſſous des filets, deſſous des fricandeaux, avec des Perdrix, Poulardes, Poulets, Canards à la braiſe, de la même maniere que d'autres ragoûts de légume, qui ſont marquez ci-devant ; & on nomme cette Entrée de ce que vous la ſervez du nom de la viande aux Laituës.

L'on fait ce ragoût de Laituës ; au lieu de les faire cuire à la braiſe, étant blan-

chies & pressées, on les coupe en dez, on les met dans une casserole avec un peu de jus de Veau, & on les laisse mitonner; & lorsqu'on est prêt à servir, on les lie d'une essence de Jambon & de coulis. Voyez qu'elles soient d'un bon goût, & servez vous-en pour vos Entrées, de même que de l'autre maniere marquée ci-dessus.

LAMPROYE.

Est un Poisson de mer, qui ressemble à l'Anguille; il y a aussi celles de riviere: elles se mangent frites ou grillées: on les peut aussi accommoder de l'une de ces manieres. Saignez-les, & gardez le sang: ensuite limonez-les dans de l'eau chaude, & les mettez par tronçons; passez-les au roux dans une casserole, avec beurre, & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & une feüille de laurier; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang, avec un peu de capres, & servez chaudement.

Lamproye à la sausse douce.

Après les avoir limonées, vous les cou-

pez par petits morceaux, & en ôtez la corde; vous les passez au roux avec bon beurre, un peu de farine frite, & vous y ajoûtez du vin rouge, un peu de sucre, canelle, sel, poivre, un morceau de citron verd; étant cuit, vous y mettez le sang que vous avez mis à part, & le faites encore boüillir un boüillon; vous dressez vôtre ragoût dans un plat, & servez chaudement.

Lamproye grillée.

Ayant limoné vos Lamproyes, on les coupe comme des tronçons d'Anguille que l'on veut faire griller; vous faites fondre un morceau de beurre, & y mettez du persil haché, de la ciboule, & des fines herbes, du poivre & du sel; & mettez vos morceaux de Lamproye dans vôtre casserole, & remuez le tout ensemble, & panez-le d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu: servez-les avec une sausse rousse que vous faites avec un petit morceau de beurre, que vous mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, que vous faites roussir, & y mettez un peu de ciboule & de persil haché, un champignon haché, un peu de capres, & un an-

chois, & assaisonnez de poivre & de sel; & moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & l'achevez de lier d'un coulis d'Ecrevices ou d'autres coulis. Voyez que vôtre sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dressez-la au fond de vôtre plat, & vôtre Lamproye tout autour, & servez-la chaudement. On la sert aussi avec une sausse douce, que vous faites avec du vinaigre ou du vin, un morceau de sucre, un peu de canelle en bâton & une feüille de laurier, & vous faites boüillir le tout ensemble, & retirez vôtre canelle & vôtre laurier, & dressez vôtre sausse dans un plat, & mettez vôtre Lamproye grillée autour; & servez-la chaudement.

L'on sert aussi cette Lamproye grillée à l'huile; vous mettez de l'huile & du vinaigre, du poivre & du sel, un peu de moutarde fine, un anchois, un peu de capres hachées, & un peu de persil; vous battez le tout dans un plat, & le versez dans une saussiere que vous mettez au milieu du plat que vous voulez la servir, & en garnissez le tour de vôtre Lamproye, & la servez pour Entremets.

L'on sert aussi la Lamproye grillée séche pour Entremets.

LANGOUSTE.

Eſt une Ecrevice de mer. La maniere de l'apprêter, ne doit pas nous arrêter, étant commune avec celle des Ecrevices. Pour les ſervir en Salade, on peut voir ce qui a été dît page 85. touchant les autres Salades de Poiſſons ; & ajoûter dans la ſauſſe de celle-ci, le dedans du corps des Langouſtes. On en fait auſſi un ragoût de la même maniere que l'on fait celuy d'Ecrevices, & on les ſert en Potages, les deſoſſant après qu'elles ſont cuites ; & tout cela n'a rien de difficile, n'y ayant qu'à obſerver là-deſſus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poiſſons.

LANGUES.

Nous avons marqué divers Services de Langues de Bœuf, lettre B. On y a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées, qui peut auſſi être pratiquée pour celles de Mouton, celles de Veau, de Cerf, de Dain, de Chevreüil & de Sanglier.

Ces dernieres ſe peuvent auſſi manger après les avoir trempées avec toutes for-

tes de fines herbes dans du lard fondu, & panées d'une mie de pain bien fine ; vous les faites griller ou frire, & vous les servez avec une essence de jambon, ou avec un petit coulis clair, ou bien vous les servez à sec.

Langues de Mouton en ragoût.

Vos Langues étant bien lavées à plusieurs eaux, faites-les blanchir dans un chauderon sur le feu, avec de l'eau ; retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide. Prenez une couple de livres de tranches de Bœuf ; coupez-le par tranches, garnissez en le fond de vôtre casserole, avec des bardes de lard, & mettez vôtre casserole suer sur un fourneau, & la couvrez, étant suée ; & lorsque cela est attaché au fond de vôtre casserole, vous le poudrez d'une poignée de farine, & remuez bien le tout ensemble pendant quelque temps sur le feu, & le moüillez, moitié boüillon & moitié eau, la quantité qu'il faut, pour que vos Langues baignent ; vous arrangez vos Langues dans une marmite, & y mettez vôtre braise moüillée, & les assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, oignons, persil, ciboule, carottes, pa-

nais & citron verd, & les faites cuire; ensuite vous les retirez & en ôtez la peau, & les nettoyez proprement, & les fendez, & les trempez dans un peu de la graisse où elles ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller, & les servez avec une sausse hachée. Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. à l'article de l'Aloyau à la sausse hachée.

On les sert avec essence de jambon, au fond du plat, & les Langues grillées autour.

On les sert aussi une autre fois avec du verjus, du sel & du poivre.

Langues de Veau farcies.

Il faut prendre les Langues & y faire un trou en dedans, du côté de la gorge, avec un coûteau bien mince, & qu'elles ne soient coupées en aucun endroit; ensuite passez le doigt tout du long, comme si c'étoit un boyau: ensuite faites une farce avec un blanc de Volaille, un peu de jambon cuit, champignons, persil, ciboule, poivre, sel, muscade, un peu de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre

jaunes d'œufs cruds, le tout haché enſemble, & pilé dans le mortier, & en farciſſez vos Langues, du côté que vous avez fait l'ouverture : étant farcies, prenez une marmite de la grandeur de la quantité de vos Langues que vous avez à cuire, & garniſſez-en le fond de bardes de lard, & de tranches de Bœuf minces battu, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carottes, panais : & arrangez-y vos Langues, & les aſſaiſonnez, & les couvrez de même deſſus que deſſous, & mettez-les cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous ; étant cuites à demi, découvrez vôtre marmite, mettez-y une cuillerée à pot de jus de Bœuf, pour les rendre plus moëlleuſes. Refermez vôtre marmite, & achevez de les faire cuire : faites un ragoût de ris-de-veau coupez en dez, des crêtes, champignons, truffes, des cûs d'artichaux, des pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon : paſſez le tout dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu ſur un fourneau, & le moüillez de jus, & le laiſſez mitonner pendant une demi-heure : Dégraiſſez bien vôtre ragoût, & liez-le d'un coulis de Veau & de jambon : tirez vos Langues de vôtre marmite, laiſſez-les égouter ;

dreſſez-

dreſſez-les proprement dans le plat que vous voulez les ſervir. Voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, & le jettez par-deſſus vos Langues, & les ſervez chaudement pour Entrée.

Ces Langues ſe ſervent avec un ragoût de Jambon: vous trouverez la maniere de le faire à la lettre I.

Une autre fois vous les ſervez à la ſauſſe hachée. Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. à l'article de l'Aloyau à la ſauſſe hachée.

L'on ſert auſſi ces Langues avec un ragoût de concombres ou de chicorée : vous trouverez la maniere de faire ces ragoûts à la lettre C.

Langues de Veau à la broche.

Vos Langues étant à demi cuites dans la braiſe, comme elles ſont marquées ci-devant, vous les tirez, & en ôtez la peau, & les faites piquer de menu lard, & paſſez une brochette dans le milieu, & les ficelez à une broche, & les faites cuire; qu'elles prennent belle couleur : vous les tirez, & mettez une eſſence de jambon au fond d'un plat, & arrangez vos Langues par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrées ou Hors-d'œuvres.

On les ſert auſſi au lieu d'eſſence de jambon, avec une poivrade.

Lapins *en caſſerole.*

Coupez des Lapins en quatre, gardez-en les foyes; piquez les morceaux de gros lard aſſaiſonné, & de lardons de Jambon; garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard, & de tranches de Veau, aſſaiſonnées de ſel, de poivre, fines herbes, fines épices, oignons, ciboule & perſil, carottes & panais. Arrangez vos morceaux de Lapin dans vôtre caſſerole, & les aſſaiſonnez, & couvrez de même comme deſſous; & mettez-les cuire au four, ou bien avec un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous. Faites un coulis avec un morceau de Veau & de Jambon, que vous coupez par tranches, & les battez & en garniſſez le fond d'une caſſerole, & y mettez un oignon, un morceau de carottes & panais coupez par tranches: couvrez vôtre caſſerole, & mettez-la ſuer à petit feu; étant attaché au fond de vôtre caſſerole, mettez y un peu de lard fondu, & poudrez d'un peu de farine, & remuez bien le tout enſemble, & le moüillez moitié jus, & moitié boüillon,

& l'assaisonnez de champignons, de truffes hachées, un peu de persil, une couple de ciboules entieres, trois ou quatre clous, & y mettez quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble; prenez vos foyes de Lapin, pilez-les dans le mortier, & les délayez avec un peu de jus de vôtre coulis, & les vuidez dans vôtre casserole où est vôtre coulis, & les faites un peu chauffer, & les passez dans l'étamine, & les mettez dans une autre casserole: Vos Lapins étant cuits, vous les tirez & les laissez égouter, & les mettez dans vôtre coulis, & les laissez mitonner à petit feu; étant prêt à servir, vous dressez vos Lapins dans un plat. Voyez que vôtre coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & servez-le chaudement pour Entrée.

Ce même coulis sert pour les Pâtez chauds de Lapin, qu'on verra à la lettre P.

Lapins au Jambon.

Vos Lapins étant cuits en casserole, comme il est marqué ci-dessus, vous faites un ragoût de Jambon, autrement nommé un aingaraz; tirez vos Lapins de dedans vôtre casserole, & laissez-les

égouter, & mettez-les mitonner dans le Saingaraz; dressez-les proprement dans un plat, & jettez vôtre Saingaraz par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces Lapins cuits en casserole, avec des ragoûts de concombres & de chicorée. On trouvera la maniere de faire ces ragoûts de legume à la lettre C.

Lapins aux Truffes ou bien aux Champignons.

Vos Lapins étant cuits en casserole, comme il est marqué ci-devant, vous passez des Truffes ou bien des Champignons dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez moitié jus de Veau & moitié essence de jambon, & les laissez mitonner pendant un quart-d'heure, & les bien dégraisser, & les liez d'un coulis: tirez vos Lapins, & les laissez égouter, & les mettez dans le ragoût de Truffes ou Champignons mitonner; lorsque l'on est prêt à servir, dressez vos Lapins dans un plat proprement: Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Lapins aux fines herbes.

Prenez trois à quatre petits Lapreaux; dépoüillez-les, & les habillez : faites-les refaire ; prenez les foyes, hachez-les avec un champignon, une truffe, un peu de persil & de ciboule, & assaisonné de poivre, de sel & de muscade, & y mettez gros comme le poing de lard râpé; pilez le tout dans un mortier ; coupez la tête & les bouts des cuisses, qu'ils ressemblent des filets; farcissez-les dans le corps de la farce que vous avez fait, & faites-en un accolade deux à deux, & mettez-les à la broche, bardez-les de bardes de lard, de tranches de Veau & de tranches de jambon, & enveloppez-les d'une feüille de papier, & les mettez cuire à la broche ; étant cuits, mettez une essence de jambon, ou un coulis clair dans un plat : tirez vos Lapins, débardez-les, dressez-les sur vôtre plat où est vôtre essence ; & servez-les chaudement pour Entrée. Il faut pour ces Entrées-là que les Lapins ayent un bon fumé.

Esclope de Lapins.

C'est une maniere de poupeton sans

farce. Vos Lapins étant cuits à la braise, on trouvera la maniere de la faire, marquée en plusieurs endroits; faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, champignons, truffes, mousserons; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu; étant passé, moüillez-le de jus, laissez-le mitonner pendant une demi-heure; dégraissez-le bien, & liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon: tirez vos Lapins qui sont coupez en morceaux de dedans vôtre braise, & mettez-les dans vôtre ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & laissez-les refroidir; foncez comme une tourtiere, une poupetonniere, ou bien une casserole d'une abaisse d'une pâte brisée un peu mince, & arrangez vôtre ragoût froid de Lapins dedans, & le couvrez d'une autre abaisse de la même pâte, comme une tourtiere, & renversez-en le bord, que cela soit uni; mettez-le au four: étant cuit, vous le renversez dans un plat, vous y faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus, & vous verrez s'il est sec, & vous y mettez un petit coulis clair dedans, & le servez chaudement pour Entrée. L'on fait de toutes sortes de viandes, volailles & gibier à la braise, avec des ragoûts dedans des Esclopes, de

même que celuy des Lapins, qui eſt marqué ci-deſſus.

On peut auſſi, après que vos Lapreaux ſont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une *ſauſſe au Jambon.*

Lapreaux *à la Saingaraz.*

Piquez vos Lapreaux proprement & les faites rôtir. Il faut enſuite avoir des tranches de Jambon battuës, & les paſſer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne ſoit pas ſalé, & faites cuire le tout enſemble: mettez-y auſſi un filet de vinaigre, & liez cette ſauſſe avec un peu de coulis de pain. Coupez vos Lapreaux en quatre, & dreſſez-les dans un plat ou aſſiette; jettez la ſauſſe deſſus avec les tranches de Jambon, & ſervez chaudement, ayant bien dégraiſſé.

Il ſe fait de la même maniere, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets, des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, ſi l'on ne veut.

Levreaux *piquez.*

Lardez-en une épaule & une cuiſſe, & l'autre non; & les ayant fait rôtir, ſer-

vez-les avec une ſauſſe douce, ou poivrade.

Levreaux à la Suiſſe.

Mettez-les par quartiers, & les lardez de gros lard; faites les cuire avec du boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous & un peu de vin. Etant cuits, paſſez le foye & le ſang par la caſſerole, avec un peu de farine; & mêlez le tout enſemble, avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées, & capres; & ſervez chaudement.

LIMANDES.

Sont Poiſſons de mer aſſez ſemblables aux Carlets. On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles: car pour ce qui eſt de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les paſſant au beurre roux après en avoir coupé la tête, cela eſt aſſez commun, pour n'être ignoré de perſonne.

Nous ne nous arrêterons pas non plus à la maniere de faire une Etuvée de *Loup de Mer*, ou les autres apprêts qui luy peuvent convenir; parce qu'on n'a qu'à ſe regler ſur d'autres ſemblables.

M.

MACREUSE.

EST un Oiſeau de mer aſſez ſemblable aux Canards; neanmoins nous le mettons au nombre des Poiſſons, & en uſons en maigre, à cauſe qu'elle a le ſang froid. Vous la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oiſon ou un Canard; & étant cuite, ſevez-la ſur une ſerviette blanche, garnie de perſil.

On en fait auſſi une Entrée aux concombres, comme beaucoup d'autres; ou bien on l'accommode de l'une des manieres qui ſuivent.

Macreuſe au Court-boüillon.

Après l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille; faites-la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à petit peu, avec eau, ſel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, un demi-ſeptier de vin blanc, & un peu de beurre; étant cuite, tirez-la au ſec, & faites-y une ſauſſe avec beurre blanc, farine, ſel poivre blanc, citron verd, & vi-

naigre; & frottez d'une échalote, le fond du plat où vous la dresserez. On l'appelle à la poivrade.

Macreuse en ragoût au Chocolat.

Ayant plumé & nettoyé proprement vôtre Macreuse, vuidez la, & la lavez; faites la blanchir sur la braise, & ensuite empotez-la, & l'assaisonnez de sel, poivre, laurier, & un bouquet de fines herbes: vous ferez un peu de Chocolat, que vous jetterez dedans. Preparez en même temps un ragoût avez les foyes, champignons, morilles, mousserons, truffes, un quarteron de marons, & vôtre Macreuse étant cuite & dressée dans son plat, versez vôtre ragoût par-dessus, & servez garni de ce que vous voudrez.

Macreuse en Haricot.

Vous la ferez cuire de même que ci-dessus; & vous ferez un ragoût de navets, que vous passerez un peu au roux. Vous les moüillez ensuite avec la sausse de vôtre Macreuse, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettrez dans vos navets. Dressez & servez quand il en sera temps, garni de ce que vous aurez.

Macreuse farcie.

Après avoir plumé & vuidé vôtre Macreuse, gardez-en le foye pour en faire la farce; ensuite troussez-la proprement, & la faites cuire à moitié à la broche, puis tirez-la & la farcissez de son foye, que vous hachez bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules & anchois: Mettez-la ensuite dans une casserole, avec un peu de boüillon de poisson, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes, & farine frite; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, & un bouquet de fines herbes: faites cuire le tout bien à propos; jettez par-dessus un petit ragoût de champignons; & servez chaudement pour Entrée.

Macreuse à la braise.

Vos Macreuses étant plumées & vuidées, prenez les foyes avec un peu de champignons, un peu de persil & ciboule hachée, & assaisonné de sel de poivre & de muscade, un morceau de beurre de la grosseur de deux œufs, & un peu de

farine, le tout bien haché ensemble, & en farcissez le corps de vos Macreuses, & les cousez par les deux bouts : faites-les roussir dans une casserole, avec un peu de beurre rafiné ; mettez-les dans une marmite ; faites un roux avec un morceau de beurre frais, & une pincée de farine, & le moüillez d'un boüillon de Poisson, ou bien d'un jus d'oignons, & le vuidez dans vôtre marmite, où sont vos Macreuses, & y mettez une chopine de vin blanc, & assaisonné de sel, de poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carottes, panais, persil, ciboules, & citron verd : mettez-les cuire ; faites un ragoût de laitances, de cette maniere : Ayez des petits champignons bien épluchez ; mettez un morceau de beurre gros comme deux noix dans une casserole, que vous mettez sur un fourneau, avec une pincée de farine ; vous le faites roussir, & y passez vos champignons, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & le faites boüillir à petit feu : étant cuit, vous le dégraissez bien, & y mettez vos laitances de Carpes, que vous avez fait blanchir à l'eau boüillante ; & lorsqu'elles ont fait deux ou trois boüillons dans vôtre ragoût, achevez-les de les lier d'un coulis.

Vos Macreuſes étant cuites, tirez-les de vôtre marmite, & dreſſez-les dans un plat: voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, jettez-le par-deſſus; & le ſervez chaudement pour Entrée. Les mêmes Macreuſes cuites à la braiſe ſe ſervent avec un ragoût d'Huitres, ou bien avec un ragoût d'Ecrevices, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de celeri. L'on trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

Macreuſe rôtie.

Après l'avoir plumée & vuidée, faites-la rôtir à la broche, & vous l'arroſez en cuiſant, de ſel, poivre, beurre & vinaigre: étant cuite, on y fait une ſauſſe avec le foye, que l'on hache bien menu, & on le met dans le dégout, avec ſel, poivre, muſcade, champignons & jus d'orange.

MAQUEREAU.

Eſt un Poiſſon de mer que tout le monde connoît: on le ſert dans la nouveauté, ſur les bonnes Tables, de la maniere qui ſuit. Vous les fendez ou inciſez un peu le long du dos, les ayant vuidez;

vous leur faites prendre ſel avec de l'huile & ſel menu, poivre & fenoüil. Vous les enveloppez du même fenoüil verd, pour les faire rôtir ; & vous y faites une ſauſſe avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muſcade, ſel, fenoüil, groſeilles dans la ſaiſon, capres & un filet de vinaigre. Une autre fois, étant grillez on les ſert avec du perſil frit, du beurre roux, du ſel, du poivre, & un peu de vinaigre.

On peut auſſi les ſervir en Potage, après les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné, & mitonner enſuite dans une caſſerole, avec bon boüillon de Poiſſon ou d'herbes : Garniſſez de champignons en ragoût, & capres.

MARINADE.

Eſt une ſauſſe dans laquelle on met tremper les choſes auſquelles on veut relever la ſaveur, & les rendre plus agréables au goût. On met differentes choſes en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit des Fricaſſées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade : la Marinade de Veau ſert à garnir des Poitrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties ; & ainſi

du reſte, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut auſſi faire des plats ſeparez pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à obſerver là-deſſus.

Marinade de Poulets.

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites-les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laiſſez-les dans cette Marinade l'eſpace de trois heures: enſuite faites une pâte avec de la farine, du ſel, de l eau, que vous délayez bien enſemble, avec un œuf, & y mettez un morceau de beurre fondu; & ayant bien battu le tout enſemble dans une caſſerole, avec une cuilliere, vous égoutez vos Poulets de vôtre marinade ſur un linge blanc, & les trempez dans vôtre pâte, & les faites frire dans du ſain-doux: ayant une belle couleur, vous les retirez & les dreſſez ſur une ſerviette, ou ſur un plat, avec du perſil frit; & les ſervez chaudement pour Entrée, ou Hors d'œuvres, ou garniture.

L'on fait ces Marinades-là ſans pâte; on ne fait ſeulement, lorſque les Poulets ſont marinez, que les égouter & les eſſuyer ſur un linge, & les fariner bien

ſur une ſerviette, en les remuant bien, & les faire frire dans du ſain-doux; mais que la friture ſoit un peu chaude: étant frite d'une belle couleur, vous la ſervez de même que l'autre marquée ci-deſſus.

Marinade de Pigeons.

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres aſſaiſonnemens, les ayant fendus ſur le dos, afin que la Marinade pénetre, ou les couper en quatre: vous les laiſſez deux ou trois heures dans la Marinade; enſuite vous les empâtez ou farinez tout moüillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous ſervez avec perſil frit chaudement pour Entrée.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez-les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pieces ci-deſſus. Il faut auſſi les frire de la même maniere, & les ſervir de même chaudement pour Entrée.

Marinade de Cotelettes de Veau, ou de Tendrons de Veau.

Coupéz vos Cotelettes comme ſi c'étoit

toit pour griller ; faites-les mariner avec poivre, ſel, clou entier, tranches d'oignons, de citron, feüilles de laurier, perſil, ciboule entiere, & vinaigre, & un peu de gras de boüillon, pendant deux ou trois heures : enſuite égoutez-les bien, & eſſuyez-les dans un linge, & les trempez dans vôtre pâte, ou bien farinez-les ſans pâte ; & faites-les frire dans du ſain-doux, qu'elles prennent une belle couleur, & les ſervez pour Entrées, Hors-d'œuvres, ou garniture ; & les ſervez chaudement.

Marinade de Poiſſons.

Il y a des Poiſſons que l'on met en Marinade tout comme l'on vient de dire, entre autres les Tortuës : ainſi étant cuites, mettez les tremper dans du jus de citron, avec ſel, poivre & ciboules ; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné, & les ſervez avec perſil frit, chaudement.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poiſſons, après les avoir fait frire ; qui eſt de paſſer à la caſſerole des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboule, ſel, poivre, muſcade & vinaigre ; & vous mettez cette ſauſſe ſur vos Poiſſons, tels que peu-

vent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par roüelles, &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poissons dans l'article des Potages; la Table les indiquera.

MATELOTTE.

Prenez une Carpe, une Anguille, de la Tanche, du Brochet, du Barbeau, ce que l'on trouve, & ce que l'on juge à propos d'y mettre. Il faut écailler le Poisson & le vuider proprement, & le couper par morceaux, & l'arranger dans une casserole, avec quelques champignons & truffes, un oignon piqué de clous, persil, ciboule, feüilles de laurier, un peu de basilic; & l'assaisonnez de sel, de poivre, & le moüillez de vin blanc, & d'un peu de boüillon de Poisson, ou jus d'oignon, jusqu'à tant que le Poisson baigne, & le mettrez sur un feu vif; & lorsque le court-boüillon est à demi usé, mettez dans une casserole un morceau de beurre, à proportion de vôtre Matelotte, avec un peu de farine que vous faites roussir; & vuidez le boüillon de vôtre Matelotte dans vôtre roux, & le délayez, & ensuite le revuider dans vôtre Matelotte, & l'achevez

de faire cuire. Voyez que la ſauſſe ſoit liée, & qu'elle ſoit d'un bon goût, & la dreſſez proprement dans un plat, & la ſervez chaudement.

Lorſque l'on a du coulis d'Ecrevices, ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la Matelotte.

MAUVIETTES.

Sont des petits oiſeaux ſemblables aux Aloüettes. Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt; on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, & un Potage de Mauviettes au boüillon roux, & une Tourte de Mauviettes à la lettre T.

Menus-droits.

On fait des plats, ou Hors-d'œuvres de Menus-droits pour Entremets de differentes choſes, entre autres de palais de Bœuf: étant cuits, vous en ôtez la premiere peau, & les coupez par petites tranches, & les paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, un peu de ciboule, & de perſil, quelques champignons coupez en dez; enſuite les moüillez de jus, & les laiſſez cuire, & les bien dégraiſſer, & les lier d'un coulis

de Veau & de Jambon, & assaisonné de sel & de poivre. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le servez chaudement pour Entremets. Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

MERINGUES.

Les Meringues ne sont proprement qu'une affaire d'Officier; cependant, comme les Cuisiniers ne laissent pas quelquefois d'en faire, pour garnir des Potages au lait, ou Entremets de Crême, en voici la maniere.

Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de Meringues que vous voulez faire: retirez-en les blancs, & les foüettez jusqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Aprés il y faut mettre un peu de râpure de citron verd, & trois ou quatre cuillerées de sucre fin passé à l'étamine, & le tout foüetté ensemble. Ensuite prenez du papier blanc; & avec une cuilliere, formez vos Meringues rondes ou ovales, selon que vous voudrez, de la grosseur d'environ une noix, laissant de la distance entre l'une & l'autre. Prenez du sucre en poudre au bout d'une serviette, & poudrez dessus les Merin-

gues. Sur la même table où vous les avez dreſſées, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu, mais ſeulement du feu deſſus, & couvrir les Meringues, pour leur faire prendre une couleur cendrée ; il n'y faut point de feu deſſous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier. Vous y pouvez mettre dedans un grain de fruit, ou framboiſe, ou ceriſe, ou fraiſe, ſelon la saiſon ; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de jumelles.

Meringues Piſtaches.

Il faut prendre une poignée ou deux de Piſtaches, & les échauder : & quand vous aurez foüetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues ci-deſſus, & que vous y aurez mis & battu enſemble vôtre ſucre fin, mettez-y vos Piſtaches bien égoutées de leur eau ; & avec la cuilliere à bouche, formez vos Meringues de la groſſeur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles reſteront blanches comme du papier. Elles vous ſerviront pour garnir toute ſorte de Tourtes d'Entremets, principalement des Tourtes de Maſſepain.

MERLANS.

Sont Poiſſons de mer d'une mediocre grandeur ; ils ſe mangent ordinairement frits. Vous obſerverez de leur donner la friture un peu chaude ; après les avoir farinez, vous les faites frire comme d'autres Poiſſons, & les ſervez chaudement pour un plat de Rôt.

On les farcit encore, comme on verra dans l'article du Miroton en maigre ; & on ſert enfin des filets de Merlans, non ſeulement en Salade, comme on a vû page 85. mais auſſi en ragoût de pluſieurs manieres ; & même en Tourte, en Pâté & en Potage : ſur quoy voyez les articles qui s'y rapportent, comme Brochet, Soles, &c.

MONTANS *au Jus*.

C'eſt une legume qu'on nomme Montans de cardes : vous les épluchez bien, c'eſt-à dire, ne prenant rien que la moëlle ; & faites-les à demi cuire dans une eau blanche, que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre, & du ſel : lorſque les Montans ſont à demi cuits, vous les retirez, & les mettez

égouter, & les mettez dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon; vous les laissez mitonner à petit feu pendant une heure; & lorsque l'on est prêt à servir, vous les poussez sur un fourneau, & on y met un petit morceau de beurre frais, gros comme une noix, en les remuant toûjours. Voyez que vôtre ragoût de Montans soit d'un bon goût; & il luy faut donner une petite pointe de vinaigre, & les dresser proprement dans un plat, & les servir chaudement pour Entremets.

L'on fait des Montans de Laituës Romaines de la même maniere.

MIROTONS.

On sert un Miroton pour Entrée: & il s'en fait de diverses manieres. Par exemple, on peut prendre une belle roüelle de Veau, & en faire plusieurs tranches bien minces, que l'on battera avec le couperet sur la table. Il faut avoir d'autre roüelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi, de la graisse, quelques champignons, quelques truffes, des fines herbes, le tout bien assaisonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, & un peu de mie de pain trempée dans de la crê-

me ; & quand vous aurez fait la farce, prenez une casserole ronde, qui ne soit pas trop grande ; mettez des bardes de lard bien arrangées au fond, & après des tranches de Veau que vous aurez battuës, & enfin la farce, que vous couvrirez par-dessus, du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard, & l'ayant bien couvert, mettez-le cuire à petit feu dessus & dessous, comme une braise. Etant cuit, on le dégraisse bien proprement ; on le dresse dans un plat, le dessus dessous : on y met, si l'on veut, un peu de coulis, & l'on sert chaudement.

Mirotons d'une autre maniere.

Plusieurs font un bon godiveau bien lié, de même que pour le Poupeton : ils en font ensuite un bord à l'entour de leur plat, comme si c'étoit un bord de Potage au lait, composé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'ayant pané bien proprement, ils luy font prendre couleur au four. Etant cuit, on égoute bien proprement la graisse. Il faut avoir une terrine, composée d'un carré de Mouton coupé par morceaux, d'un bout saigneux de Mouton, de petit

lard,

lard, quelques Pigeons & Cailles, ſelon la commodité. Tout cela étant bien cuit dans une terrine avec toutes ſortes de fines herbes, comme ſi c'étoit une Braiſe, il faut avoir des petits pois paſſez, ou des pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égouter, & mettez-les enſuite avec vos pois par-deſſus dans vôtre plat. On y peut auſſi ajoûter quelques cœurs de laituës blanchis & cuits dans la même ſauſſe ; & ſervir chaudement. A la place de la terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toutes ſortes de bons ragoûts. On peut auſſi y mettre un Hachis de Mouton.

Autre Miroton de filets de Bœuf rôti, ou de pieces de Bœuf boüilli.

Ayant fait une bordure au plat, comme il eſt marqué ci-deſſus ; coupez les Filets par petites tranches bien minces, & les arrangez dans le plat où eſt la bordure. Faites une ſauſſe hachée de cette maniere : prenez du jambon crud, & le coupez par petits dez, & le mettez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ; hachez un peu de ciboule & du perſil, des truffes, des champignons, & quel-

ques mousserons ; mettez la casserole sur le fourneau, & faites faire quelques tours au Jambon, & y mettez la ciboule, le persil, les truffes, champignons & mousserons : passez le tout ensemble, & le moüillez de jus, & le laissez mitonner à petit feu ; étant diminué à propos, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que la sausse hachée soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe : mettez-y quelques capres fines, mettez un peu de sausse hachée sur les Filets, pour les faire chauffer, prenant garde qu'il ne boüille ; & étant chaud, achevez de jetter la sausse hachée dessus, & les servez chaudement.

L'on fait des Mirotons de toutes sortes de Filets de viande. La bordure se fait toûjours de la même maniere ; il n'y a que le ragoût que vous mettez dedans qui en fait la difference.

Pour faire un Miroton en maigre.

Il faut prendre quatre ou six Merlans, suivant la grandeur de vôtre plat ; ratissez & lavez-les bien. Il les faut fendre tout du long par-devant, & prendre garde de les gâter sur le dos : ôtez-en l'arête & coupez la tête, & les détendez sur la

table. Prenez enſuite de la chair de bon Poiſſon ; faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez-la ſur chaque Poiſſon, les roulez comme ſi c'étoit des Filets mignons. Il faut prendre une caſſerole ou une terrine ſans manche, qui ſoit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la caſſerole : Rangez là-deſſus vos Poiſſons farcis, ayant mis un peu de beurre ſous ladite omelette. Le Poiſſon étant rangé, avec quelques truffes & champignons bien aſſaiſonnez, il faut faire une autre omelette pour mettre par-deſſus, & la placer de même, qu'elle tienne toute la rondeur de la caſſerole. Mettez la caſſerole bien couverte ſur un peu de feu, afin qu'elle cuiſe doucement ; neanmoins feu deſſus & deſſous : Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond. Etant cuit, égoutez le beurre, & verſez le Miroton dans une aſſiette ou plat, le deſſus deſſous. Coupez au milieu un petit morceau en rond, comme ſi c'étoit un Poupeton ; verſez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piece : le tout bien dégraiſſé, eſſuyez le bord de vôtre plat, & ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi faire une farce comme pour le Poupeton, ci-après, & en faire un cordon autour du plat que vous mettez cuire au four; & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, truffes, mouſſerons, anchois, le tout bien haché enſemble, & toutes ſortes de Filets de Poiſſon & capres; un lit de ragoût, & un autre de Filets, juſqu'à ce qu'il ſoit plein : & l'ayant fait mitonner ſur un petit feu, ſervez avec ſauſſe du ragoût.

Miroton de Saumon.

Prenez une tranche de Saumon, ôtez-en la peau, & prenez-en la chair, avec du perſil & de la ciboule, quelques champignons, & aſſaiſonné de poivre & de ſel : mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux ou trois clous, avec une douzaine de grains de coriandre battuë, le tout bien haché enſemble; & le mettez dans un mortier, avec un morceau de bon beurre frais : étant bien pilé, formez-en un cordon de vôtre farce autour du plat que vous voulez ſervir, de la maniere d'une garniture de blanc d'œuf, pour un Potage au lait : frottez-le d'un œuf battu, pour le rendre bien uni,

& le frottez d'un peu de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ; étant cuit, & qu'il ait une belle couleur, vous le retirez & le dégraissez, & nettoyez bien le fond du plat & le bord, prenant garde de ne point gâter la bordure. Vous prenez deux ou trois tranches de Saumon, que vous faites griller, & que vous coupez par filets, de la longueur du doigt : vous faites un ragoût avec des champignons, des truffes & mousserons, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le moüillez d'un boüillon de Poisson, & le laissez mitonner, & le dégraissez ensuite, & le liez d'un coulis d'Ecrevices, & y mettez des queuës d'Ecrevices, & vos filets de Saumon mitonnez : ensuite on arrange dans le plat où est la bordure de farce, les filets de Saumon ; & on voit que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & on le jette sur les filets ; & on le sert chaudement pour Entrée. L'on fait toutes sortes de Mirotons de Poisson, il n'y a que le ragoût qu'on met dedans qui en fait la difference ; comme toutes sortes de ragoûts de filets, comme filets de Sole, filets de Brochet, filets d'Anguille, de la Raye coupée en

filets, filets de Truites, & d'autres Poissons. Il n'y a qu'à faire un ragoût, soit de mousserons, ou de champignons, ou d'huitres. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R. Le ragoût étant fait, il n'y a qu'à mettre mitonner les filets de la sorte du Poisson que vous faites vôtre Miroton dans vôtre ragoût, & dressez ensuite vos filets dans le plat où est vôtre bordure de farce : Vôtre ragoût ayant un bon goût, & de la pointe, vous le vuidez par-dessus, & le servez chaudement. Lorsqu'on n'a point de Saumon pour faire la farce, il n'y a qu'à se servir d'autre chair de Poisson, comme de la Carpe, de la Tranche, de la Truite, & autres Poissons, & la faire de la même maniere.

Morilles & Mousserons.

Sont comme les champignons des excremens de la terre, qui naissent dans les bois : on les trouve ordinairement aux pieds des arbres dans les mois de Mars & d'Avril : on les fait secher pour en avoir toute l'année ; ils servent à garnir les ragoûts & les pâtez. Dans l'article où nous avons montré comment conserver des champignons, sçavoir page 222. on

a vû auſſi ce qui regarde ſur ce point les Morilles & Mouſſerons. Il ne s'agit donc plus ici, que de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire, pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles frites.

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-deſſus, & les faire boüillir avec un peu de bon boüillon à petit feu. Quand le boüillon ſera conſommé, farinez-les, & les faites frire dans du ſain-doux. Faites une ſauſſe avec le reſte du boüillon, aſſaiſonnée de ſel & muſcade ; & ſervez la deſſous vos Morilles, avec jus de Mouton.

On ſert encore des Morilles farcies, & en Potage ; & on en fait auſſi des Tourtes, comme on verra pour celles de champignons.

Morilles en ragoût.

Après les avoir coupées en long, & bien lavées dans pluſieurs eaux, vous les mettez égouter, & les paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, un peu de perſil haché, & un bouquet, & les moüillez moitié jus de Veau,

& moitié essence de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu : Etant prêt à servir, vous les liez d'un coulis. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & donnez-luy de la pointe, & assaisonnez-le de sel & de poivre, & servez-le chaudement pour Entremets.

Morilles à la crême.

Après les avoir coupées en long, & bien lavées à plusieurs eaux, vous les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de persil haché, & les poudrez de tant soit peu de farine, & les moüillez d'un peu de boüillon, & assaisonnez de sel & de poivre, & les laissez mitonner, & y ajoûtez deux fois plein une cuilliere à bouche de coulis blanc, & les achevez de lier d'une liaison de deux jaunes d'œufs, avec de la crême douce. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entremets.

L'on sert une autre fois le même ragoût de Morilles avec une croûte de pain bien séche, qu'on met au fond d'un plat, & on jette le ragoût par-dessus, & on sert chaudement pour Entremets.

Cet Entremets se nomme des Croûtes aux Morilles.

Morilles farcies.

Prenez des Morilles les mieux faites, qui ne ſoient pas trop groſſes ; coupez le bout de la queuë, & les faites tremper dans de l'eau pour en ôter le ſable : Faites une petite farce avec un peu de blanc de Volaille, un peu de Jambon cuit, quelques champignons, perſil & ciboule hachée, un peu de lard blanchi, & de la graiſſe de Bœuf, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, aſſaiſonné de ſel & de poivre ; hachez le tout enſemble, & pilez dans le mortier ; farciſſez-en vos Morilles du côté de la queuë : Prenez une tourtiere ou un plat d'argent ; garniſſez-en le fond de bardes de lard, & de tranches de Veau minces, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes, fines épices, & oignons par tranches, & arrangez-y vos Morilles farcies, & aſſaiſonnez-les par-deſſus, comme deſſous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & les mettez cuire au four, ou bien ſous un couvercle, feu deſſus & deſſous ; étant cuites, vous les ôtez, & les mettez égouter ſur un plat, & mettez dans un autre plat une eſſence

de Jambon, & arrangez vos Morilles dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Mousserons en ragoût.

Après les avoir nettoyez & lavez en plusieurs eaux, vous les mettez égouter, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel & de poivre, & les moüillez de jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez, & les liez d'un coulis de Jambon & de Veau. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on sert des croûtes aux Mousserons; Pour cet effet il n'y a qu'à avoir une croûte de pain bien chapelée, & séche, que vous mettez au fond d'un plat, & vuidez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Cet Entremets se nomme une Croûte aux Mousserons.

Mousserons à la crême.

Ils se font de la même maniere que les Morilles, marquées ci-devant; il n'y a qu'à suivre la même chose.

MORUE.

Eſt, comme chacun ſçait, un poiſſon de Mer, qu'on nous apporte tout ſalé de Terre-Neuve. C'eſt un bon aliment, & pour ainſi dire, le Bœuf des jours maigres. Il y en a auſſi de fraîche, mais qui eſt beaucoup meilleure & plus eſtimée. Laiſſant à part les manieres communes de manger la Moruë, ſoit fraîche ou ſalée, qui ſont aſſez connuës d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever & les enrichir, tel qu'on va voir qu'eſt ce qui ſuit.

Moruë fraîche en ragoût.

Ecaillez vôtre Moruë, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, ſel & poivre. Faites ſauſſe avec beurre roux, farine frite, huitres, capres, & poivre blanc en ſervant.

Queuë de Moruë en caſſerole, & autrement.

Prenez une belle queuë de Moruë ; & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faiſant deſcendre en bas. Enlevez des fi-

lets de vôtre Moruë, & rempliſſez-en les creux d'une bonne farce de Poiſſon, faite avec chair de Carpe & d'Anguille, aſſaiſonnée de ſel, poivre, champignons, fines herbes, le tout bien haché avec beurre, & mie de pain trempée dans de la crême. Remettez enſuite la peau par-deſſus, pour recouvrir la queuë de Moruë ; & l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four, dans une tourtiere, & qu'elle ſoit d'une belle couleur, & ſervez-la pour Entrée; ou bien vous la ſervez avec un ragoût de champignons, morilles & truffes que vous aurez paſſez à la caſſerole, avec bon beurre, & bon aſſaiſonnement : mettez vôtre ragoût au fond de vôtre plat, & la queuë de Moruë par-deſſus, & la ſervez pour Entrée.

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, ſans qu'elle boüille, afin qu'elle demeure bien entiere ; & après qu'on l'a laiſſé égouter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc. Vous pouvez garnir de crêtes de Moruë empâtées & frites, ſi vous n'êtes dans un Ordinaire aſſez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

Moruë frite d'une autre maniere.

Prenez une queuë de Moruë bien desſalée ; laiſſez-la entiere, ou coupez-la par filets ; eſſuyez-la bien, & farinez-la : faites-la frire avec du beurre affiné, qu'elle prenne une belle couleur, & la ſervez ſéche, garnie de perſil frit.

Moruë à la ſauſſe Robert.

Vôtre Moruë étant frite, comme il eſt marqué ci-deſſus, vous faites une ſauſſe Robert. Voici la maniere comme on la fait. Prenez des oignons, & coupez-les en dez ; paſſez-les dans une caſſerole, avec un morceau de beurre ; étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu : étant cuits, mettez vôtre queuë de Moruë frite, ou vos filets mitonner dans la ſauſſe Robert ; lorſque vous êtes prêt à ſervir, voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût ; ſi elle n'étoit pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis ; mettez-y un peu de moutarde, & un peu de vinaigre : Dreſſez vôtre queuë de Moruë ou vos filets dans un plat, & vuidez vôtre ſauſſe Robert

par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. L'on peut la servir sans la faire mitonner dans la sausse ; pour cet effet vôtre sausse étant finie, vous la mettez au fond d'un plat, & arrangez les filets par-dessus, & la servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres. L'on sert ces queuës de Moruës & ces filets frits, avec un ragoût de concombre ou de chicorée ; vous passez vôtre ragoût de concombre de même que celuy en gras ; au lieu de le moüiller de jus, vous le moüillez de boüillon de Poisson : la chicorée la même chose.

Queuë de Moruë farcie.

Prenez la chair d'une Carpe, & la moitié d'une Anguille, avec un peu de persil, & un peu de ciboule, quelques champignons, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crême de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queuë de Moruë ; tirez-en les filets ; gardez l'arête & le bout de la queuë qui y tient : faites un ragoût de cham-

pignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le moüillez de boüillon de Poisson; vous le laissez mitonner, & le dégraissez bien : mettez-y quelques laitances de Carpe, & vos filets de Moruë, & achevez-le de lier d'un coulis d'Ecrevices, ou d'autres. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le en un endroit pour qu'il refroidisse : mettez vôtre arête de Moruë, & laissez-y tenir le bout de la queuë dans un plat d'argent ou tourtiere, formez-en une queuë de Moruë avec vôtre farce; faites-y un bord autour, de la hauteur de trois doigts, & y mettez vôtre ragoût dedans, & la couvrez de la même farce; & avec un œuf battu, vous trempez un coûteau pour arranger vôtre farce, pour la rendre bien unie; faites fondre un morceau de beurre frais, & jettez-le dessus, & la panez de mie de pain bien fine, & la mettre cuire, & qu'elle soit de belle couleur, & la servez chaudement pour Entrée.

Il faut remarquer que lorsque vous la mettez cuire dans une tourtiere, il faut y mettre par-dessous des petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse

mieux dans un plat pour la ſervir.

Moruë à la Sainte-Menehout.

Faites cuire une couple de queuës de Moruë dans l'eau boüillante ; étant cuites, ôtez-en les filets, & laiſſez-les plus grands que vous pourrez : Faites une ſauſſe avec du beurre frais, une pincée de farine, du perſil haché, quelques truffes, champignons hachez, quelques capres, poivre & muſcade, & de la crême douce, & mettez vos filets de Moruë dedans, & les faites mitonner à petit feu ſur un fourneau. Voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & qu'elle ne ſoit pas trop ſalée, & la laiſſez refroidir ; mettez un hachis de Carpe au fond d'un plat. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre H. Garniſſez le tour de vôtre plat de vos filets de Moruë, & qu'ils ne couvrent point le hachis qui eſt dans le milieu, & le panez par-tout d'une mie de pain bien fine, & le mettez au four qu'il prenne une belle couleur, & le ſervez chaudement pour Entrée, ou pour Entremets.

MOULES.

Sont une eſpece de petits poiſſons de Mer, de la nature à peu près des huitres,

tres, étant enfermées de même dans des petites coquilles.

Moules en ragoût.

Après les avoir bien lavées & ratissées, passez-les à la casserole, avec beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, & de la chapelure de pain, & un peu de vinaigre : laissez les cuire à propos, & les servez chaudement.

Moules en ragoût à la sausse blanche.

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la casserole, avec beurre frais, persil, & fines herbes hachées bien menu : assaisonné de sel, poivre & muscade ; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron ; & servez chaudement.

Le ragoût à la sausse rousse se fait de même, lorsqu'on n'y met point d'œufs : On les passe au roux, c'est-à-dire, avec un peu de beurre & de farine.

MOUTON.

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec

du Mouton, on a vû les differentes manieres d'Eclanches que l'on peut ſervir pour Entrées. Nous avons auſſi obſervé ce qui regarde les Langues, Cotelettes de Mouton, & les Filets de Mouton. Dans le ſecond article des Mirotons, il y a une Terrine avec un Carré de Mouton, un Bout-ſaigneux & autres pieces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus conſiderable eſt le Ros-de-bif.

Grande Entrée d'un Ros-de-bif de Mouton.

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre; levez adroitement la premiere peau de deſſus par la pointe, & la laiſſez attachée par en-bas. On y met quelques tranches de Jambon bien minces, aſſaiſonnées de perſil, ciboule & poivre blanc: rangez le tout ſur la croupe de vôtre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renverſez la peau par-deſſus; ficelez-la enſuite, & la faites cuire à la broche, enveloppée de papier. Etant rôtie, panez-la proprement; & ſervez chaudement, avec un ragoût par-deſſous.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

Autre Entrée d'un Quartier de Mouton.

Vous le farciſſez ſur la feſſe, d'un Salpicon ou hachis de la même viande, que vous en tirez, comme on peut voir à l'Aloyau farci, ou ſous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panez enſuite vôtre Quartier de Mouton, & le mettez au four pour le colorer, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Carbonade de Mouton.

Prenez un gigot de Mouton, levez-en la peau, coupez-en des Carbonades, & les piquez de quelques gros lard aſſaiſonné, & de Jambon; mettez-les cuire, dans une petite marmite à la braiſe. Vous trouverez la maniere de faire la braiſe en pluſieurs endroits. Vos Carbonades étant cuites, vous les dreſſez dans un plat, & y jettez par-deſſus un ragoût de marrons, que vous faites ainſi : Prenez des gros marrons, faites-les cuire à la braiſe, épluchez-les bien, & les metrez dans une caſſerole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu; & lorſqu'ils ſont rendus moël-

leux, voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour jetter sur vos Carbonades de Mouton, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Carré de Mouton.

Vous le pouvez servir pour Hors d'œuvres, l'ayant piqué de persil & fait cuire à la broche; y ajoûtant le jus d'une orange, & bon jus en servant, après l'avoir pané de mie de pain, sel & poivre blanc.

Une autre fois, après qu'il sera cuit dans la marmite, passez-le dans une pâte claire; & l'ayant fait frire avec lard fondu, servez-le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour ce qui regarde les Cotelettes, ayez recours à la lettre C. page 255.

Entrée de pieds de Mouton farcis.

Il faut prendre les Pieds de Mouton bien échaudez, & les faire cuire dans du bon boüillon, avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, coupez le pied, & laissez la jambe, dont

vous ôterez l'os, & détendrez cette peau ſur la table : vous y mettrez un peu de la farce de Croquets, ou autre, & les roulerez un à un. Vous les rangerez enſuite dans un plat, & les arroſerez d'un peu de graiſſe ; vous les panerez proprement par-deſſus, & leur ferez prendre couleur dans le four. Etant colorez, égoutez la graiſſe, & eſſuyez le bord de vôtre plat. On y met un peu de ragoût par-deſſous, ou de coulis de champignons ; ſervez chaudement.

On met auſſi les pieds de Mouton à la ſauſſe blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes, que vous retirerez, ſel, poivre & muſcade. Vous blanchiſſez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & verjus ; & ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Autre maniere de pieds de Mouton farcis.

Vos pieds de Mouton étant farcis, vous les trempez dans un œuf battu, & les panez, & les faites frire dans du ſain-doux, & les ſervez chaudement avec du perſil frit, pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MUGES.

Sont Poiſſons de Mer & de Riviere ; ils ſont également bons l'un & l'autre : faites-les griller, après les avoir écaillez & inciſez, & frottez de beurre fondu : faites une ſauſſe avec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, un bouquet de fines herbes, poivre, ſel, muſcade, & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez auſſi les faire frire en beurre affiné, puis les mettre dans un plat avec anchois, capres, jus d'orange, muſcade, & un peu du même beurre où ils auront cuit, ayant frotté le plat d'une échalotte ou gouſſe d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte, & ſur tout en Pâté, comme beaucoup d'autres Poiſſons.

O.

OEUFS & OMELETTES.

RIen ne fournit une plus grande diverſité, que les Oeufs ; on en ſert même en gras, le tout pour Hors-d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

Oeufs à l'Orange.

Il faut foüetter des œufs, ſuivant le plat que vous voulez faire, & en même temps y preſſer le jus d'une orange, & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien battu, & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole : ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y un peu de beurre : & en jour gras, un peu de jus. Verſez-y vos Oeufs, & remuez toûjours, comme ſi c'étoit une Crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils ſeront cuits comme il faut, verſez-les dans une aſſiette ou plat ; & ſervez chaudement.

Oeufs farcis.

Vous prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës, avec ozeille, perſil, cerfeüil, & un Champignon, hachez le tout bien menu, avec des jaunes d'œufs durs aſſaiſonnez de ſel & muſcade. Paſſez-les enſuite avec du beurre, & les faites cuire. Etant cuits, vous mettez de là crême naturelle, & vous en rempliſſez le fond de vôtre plat ; & vos blancs d'Oeufs, vous les rempliſſez d'une au-

tre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord : vous leur donnez couleur avec la péle du feu.

On peut aussi frire des Oeufs farcis, après les avoir trempé en pâte claire ; & les servir avec persil frit.

Oeufs en Crêpine.

Prenez du Jambon crud, ris-de-veau, foyes gras, truffes, & champignons, que vous coupez en dez, & que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & les laissez mitonner une demi-heure, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Prenez dix jaunes d'Oeufs frais, & mettez les blancs à part, que vous faites foüetter en neige, comme si vous vouliez faire des meringues ; & les jaunes, vous les délayez avec un peu de coulis clair, ou bien un peu de crême de lait, & les passez au travers d'un tamis, & les mettez dans vôtre ragoût, & y mettez les blancs d'œufs qui sont foüettez ; vous mêlez bien le tout ensemble. Ayez ensuite une casserole, & mettez au fond une Crêpine, sur laquelle vous mettez vôtre ragoût, & renverserez les bords

de

de la Crêpine deſſus : la metre cuire au four ; & quand elle ſera cuite, la renverſer ſur un plat, & ſervir chaudement.

Une autre fois, au lieu de la ſervir au ſec, vous y jettez une eſſence de Jambon pardeſſus, ou bien un ragoût coupé en dez.

Une autre fois avec un ragoût de truffes vertes.

Oeufs à la Tripe.

Vos Oeufs étant durs, vous les pelez, & les coupez par roüelles. Prenez un morceau de beurre frais, metrez-le dans une caſſerole ; étant fondu ſur le fourneau, paſſez vos œufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre ; étant paſſé, moüillez-les de crême douce : Voyez qu'ils ſoient d'un bon goût, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorſque vous ne voulez pas les ſervir à la crême, il faut y ajoûter en les paſſant ſur le fourneau un peu de ciboule hachée ; & au lieu de crême, délayez une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, ou bien avec un peu de vinaigre & d'eau ; & liez vos œufs de cette liaiſon, & les ſervez de même que ceux à la crême.

Petits Oeufs.

Prenez un demi-septier de bon lait, que vous ferez chauffer prêt à boüillir, avec un peu de sel & du sucre en poudre, un morceau de canelle & de citron, & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq Oeufs frais; ôtez les blancs d'une partie, & les délayez avec vôtre lait ou crême tout chaud. Vous faites chauffer une assiette sur un réchaud; & quand elle est bien chaude, vous jettez vôtre appareil, après l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par-tout, en sorte que l'assiette en soit bien couverte: vous luy donnez couleur avec la péle du feu. Délayez ensuite vos jaunes d'œufs sans blancs, & un peu de farine pour faire le gratin, avec le reste de vôtre lait: remettez vôtre assiette sur le feu pour la faire chauffer, que vos Oeufs soient comme une crême; & jettez-y vos jaunes. Poudrez de sucre par-dessus, & eau de fleur d'orange en servant; & glacez avec la péle rouge, & les servez chaudement.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez des Oeufs dans un plat, comme au miroir; vous y mettez un

peu de boüillon de purée, & vous battez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait, que vous passerez par l'étamine : vous ôtez le boüillon où ont cuit vos Oeufs ; vous y mettez vos jaunes par-dessus, avec du fromage râpé, & vous leur donnez couleur.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes ameres, un peu de macarons & de sucre ; & vous pilez bien le tout ensemble : Prenez quatre ou cinq Oeufs, dont vous ôterez les germes, & broüillez bien le tout ensemble, & le passez par l'étamine avec un peu de lait & de sel ; & vous le ferez cuire comme des Oeufs au lait, & les glacerez avec la péle rouge, pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir ; & les ayant panez de mie de pain, & poudrez de hachis de brochet & de fromage râpé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs au jus, ou à la Huguenote.

Mettez jus de Mouton ou autre, sur une assiette creuse ; & étant chaud, cassez-y

vos Oeufs, ou au miroir, ou broüillez: assaisonnez de sel, muscade, jus de citron; & passez la péle rouge par-dessus pour leur donner couleur.

Oeufs à la Portugaise.

Il faut faire fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel; mettez-le ensuite sur le feu avec vos jaunes d'œufs, & les remuez avec une cuilliere d'argent: lorsque les Oeufs quitteront le plat, ils seront cuits. Etant froids, dressez-les en piramide, & garnissez d'écorce de citron & de massepain.

On peut aussi les servir chauds, les dressant dans son plat; & les glacer avec sucre & la péle rouge.

D'autres fois, vous les pouvez mêler dans le mortier, avec de la gelée de groseille, ou du jus de poirée cuit en sucre, & les passer à la seringue, ou dans une toile de crin, pour les servir secs, en rocher verd ou rouge.

Oeufs à la Portugaise d'une autre maniere.

Mettez du sucre dans une casserole, se-

lon la quantité des œufs que vous voulez faire, avec une goute d'eau, un petit morceau de canelle en bâton, que vous mettez ſur le fourneau, afin que vôtre ſucre cuiſe; en attendant qu'il cuit, prenez quinze jaunes d'œufs que vous délayez dans une caſſerole, avec la moitié d'un demi-ſeptier de lait; paſſez-les dans un tamis, afin qu'il n'y ait point de blanc. Vôtre ſucre étant cuit, vous y mettez deux zeſtes de citron verd, & le laiſſez toûjours ſur le feu, en le remuant avec une cuilliere: vous vuidez vos jaunes d'œufs qui ſont délayez dans vôtre ſirop, & les remuez juſques à ce qu'il ſoit lié comme une crême, & les retirez de deſſus le feu: mettez-y un peu de ſel; remuez-les toûjours, juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque froids, & y mettez un jus de citron: Dreſſez-les proprement dans un plat, & ſervez-les froids pour Entremets. Il faut ôter de dedans le morceau de canelle.

Oeufs aux Piſtaches.

Pilez des Piſtaches & un morceau d'écorce de citron confite: faites cuire vôtre ſucre avec du jus de citron; & quand le ſirop ſera à moitié fait, mettez-y les

Pistaches avec les jaunes d'œufs : remuez comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez-les comme les Oeufs à la Portugaise.

Petits Oeufs de Pistaches.

Prenez chopine de lait, avec demi-septier de crême, une cuillerée d'argent de farine de ris, que vous mettez dans une casserole, que vous délayez avec une goute de vôtre lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, & achevez de mettre vôtre chopine de lait & vôtre demi-septier de crême, le tout bien délayé ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut, & un morceau de canelle en bâton, deux zestes de citron, & un peu de sel : faites-les cuire sur un fourneau, comme une crême; émondez un quarteron de Pistaches, que vous pilez dans le mortier, avec une écorce de citron verd confite. Vos Oeufs étant cuits, vous délayez vos Pistaches parmi vos Oeufs; & mettez un plat d'argent sur le fourneau, & y vuidez vos Oeufs, & les remuez toûjours, jusques à ce qu'ils s'attachent; & lorsqu'ils sont attachez par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, vous les retirez de dessus le feu, & les sucrez, & y passez la péle rouge pour leur

donner une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au Pain.

Mettez tremper de la mie de Pain blanc dans du lait, pendant deux ou trois heures, afin qu'il soit bien trempé: Vous le passez à l'étamine ou dans une passoire bien fine; vous y mettez un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu de citron verd râpé, & un peu d'eau de fleur d'orange. Prenez des Oeufs frais, battez les blancs en neige, & délayez les jaunes avec vôtre mie de Pain que vous avez passé, & y mettez les blancs que vous avez foüettez; mêlez bien le tout ensemble: prenez une poupetonniere ou une casserole, que vous frottez de bon beurre par tout, & y vuidez vos œufs au pain, que vous avez préparé; & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuits, vous les renversez dans un plat, & les sucrez, & glacez avec la péle rouge, & les servez chaudement.

Oeufs au Lait.

Prenez une petite cuillerée de farine,

& la mettez dans une casserole avec un peu de sel, & la délayez avec un peu de lait, y cassez huit Oeufs blancs & jaunes, mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut; battez bien le tout ensemble, & y mettez une pinte de lait avec une goute d'eau de fleur d'orange. Allumez un fourneau, & mettez dessus une casserole pleine d'eau; prenez le plat où vous voulez servir les Oeufs; faites-y fondre la grosseur d'une noix de beurre; mettez le plat sur la casserole, que le cû du plat touche l'eau, & y vuidez les Oeufs au lait: Mettez la péle dans le feu; étant rouge, passez-la dessus, & la remettez dans le feu; il y faut passer la péle jusqu'à ce qu'il soit roux par-tout: étant cuits, râpez-y du sucre dessus, & y repassez la péle rouge; étant bien glacez, servez-les chaudement.

Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou casserole, avec de la crême naturelle, de l'écorce de citron consite râpée, & un peu sel; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oeufs, & remuez comme des Oeufs broüillez; &

lorſqu'ils ſont liez, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez froids pour Entremets. On peut n'y mettre la fleur d'orange qu'en les dreſſant dans le plat.

Oeufs en filets.

Vous faites du ſirop de ſucre pur avec du vin blanc, & étant plus de moitié fait, vous y battez vos Oeufs, & les paſſez dans une écumoire platte, afin que les filets ſe faſſent bien : faites-les ſecher devant le feu, & les ſervez muſquez, ou autre ſenteur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un ſirop avec ſucre, & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuilliere d'argent, l'un après l'autre, & les tenez dans ce ſirop pour les cuire. Vous en ferez ainſi tant qu'il vous plaira, tenant toûjours vôtre ſucre bien chaud ; & vous les ſervirez garnis & couverts de Piſtaches, tranches d'écorce de citron, fleurs d'orange que vous aurez paſſées dans le reſte de vôtre ſirop, avec jus de citron par-deſſus.

Oeufs au jus d'ozeille.

Pochez des Oeufs dans l'eau boüillante; pilez de l'ozeille, & mettez-en le jus dans un plat, avec beurre, deux ou trois Oeufs cruds, ſel & muſcade, & mettez cette ſauſſe liée ſur vos Oeufs en ſervant.

Oeufs pochez à la ſauſſe d'Anchois.

Pochez des Oeufs dans de l'eau boüillante; étant cuits, tirez-les, & les dreſſez dans le plat: enſuite faites fondre dans une caſſerole de bon beurre frais, avec des Anchois, de la farine frite, jus de citron, & un peu de ſel: paſſez le tout par l'étamine, & mettez cette ſauſſe deſſus vos Oeufs, & les ſervez.

Oeufs au Verjus.

Délayez vos Oeufs avec verjus de grain, aſſaiſonnez de ſel & muſcade, & faites-les cuire avec un peu de beurre; & les ſervez chaudement comme une crême.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Prenez une Perdrix qui ait du fumé ; faites-la plumer ; vuidez-la & la bardez, & la faites cuire à la broche : étant cuite, pilez-la dans un mortier. Mettez dans une casserole une demi cuillerée à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & une autre demi-cuillerée de jus de Veau, avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & le faites chauffer un peu, & y délayez vôtre Perdrix pilée, & six jaunes d'œufs frais ; passer le tout à l'étamine : Mettez un plat sur des cendres chaudes ; vuidez vos Oeufs dedans ; coulez-les d'un couvercle garni de feu ; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement.

Oeufs au blanc de Poularde.

Il n'y a qu'à faire ces Oeufs de la même maniere que ceux de blanc de Perdrix ci-dessus : au lieu de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Poularde.

L'on fait de même ceux de Faisan.

Oeufs au jus à la crême

Prenez moitié coulis clair de Veau &

de Jambon, & moitié jus de Veau, avec un peu de ſel, de poivre & de muſcade, & y délayez ſix jaunes d'Oeufs frais, & les paſſez à l'étamine, & mettez un plat ſur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle garni de feu; & voyez de temps en temps s'ils prennent; & lorſqu'ils ſont pris, vous les retirez, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs au jus.

Prenez des Oeufs frais; pochez-les dans de l'eau boüillante, & mettez dans ladite eau un peu de vinaigre: étant cuits, dreſſez-les proprement dans un plat; ayez un jus de Veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer, & y mettez du ſel & du poivre, & une ciboule entiere: paſſez-le au travers d'un tamis, & le vuidez ſur vos Oeufs, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs au jus, broüillez.

Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées d'argent de coulis de Veau & de Jambon, & y ajoûtez huit jaunes

d'Oeufs, un peu de ſel, & de poivre: délayez bien le tout enſemble, & le faites cuire ſur un fourneau comme une crême, en le remuant toûjours: étant cuit, mettez-y un peu de muſcade. Voyez qu'ils ſoient d'un bon goût; dreſſez-les dans un plat; ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs à la crême.

Prenez une chopine de crême douce, avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zeſtes de citron, un morceau de ſucre, ſelon la quantité qu'il en faut: Pelez un quarteron d'amandes douces, avec une douzaine d'amandes ameres, & les pilez dans un mortier, en les arroſant de temps en temps avec une goute de lait; étant pilées, délayez-les avec vôtre crême, & huit jaunes d'œufs frais; paſſez le tout dans une étamine, deux ou trois fois: prenez un plat d'argent, & le mettez ſur la cendre chaude, & vuidez vos Oeufs à la crême dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, avec du feu deſſus, & lorſqu'ils ſont cuits, vous les retirez, vous les laiſſez refroidir, & les ſervez pour Entremets.

Oeufs pochez aux concombres.

Faites un ragoût de concombres de cette maniere. Pelez des concombres, partagez-les par la moitié ; ôtez-en les pepins, & coupez-les par tranches, & mettezl-es mariner avec un oignon coupé par tranches, du poivre, du ſel & du vinaigre ; étant marinez, preſſez-les dans un linge ; paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre ſur un fourneau ; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & les mettez mitonner pendant une demi-heure ; étant cuits, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis de Poiſſon ou d'Ecrevices : Pochez des Oeufs frais dans du beurre un à un, ſelon la quantité que vous voulez faire, & les dreſſez proprement dans un plat, les ayant nettoyez tout autour, avec un coûteau. Voyez que vôtre ragoût de concombre ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; jettez-le deſſus vos Oeufs, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Oeufs à la chicorée.

Faites blanchir de la chicorée, preſſez-

la bien; donnez-luy trois à quatre coups de coûteau, & la mettez dans une casserole, & la moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & l'assaisonnez de poivre, de sel & d'un bouquet de fines herbes, & la laissez mitonner pendant une demi-heure, & la liez avec un coulis de Poisson: vos Oeufs étant pochez au beurre, bien nettoyez tout autour. Voyez que vôtre ragoût de chicorée soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat; & arrangez vos Oeufs pochez par-dessus, qu'ils ayent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée & Hors-d'œuvres.

Oeufs aux Laituës.

Prenez des laituës pomées, & les faites blanchir, & les pressez bien, & les coupez par tranches: passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, assaisonné de poivre, de sel, & d'un bouquet de fines herbes, & les laissez mitonner à petit feu pendant une demi heure; étant cuites, vous les dégraissez bien, & les liez d'un coulis d'Ecrevices ou de Poisson: Vous avez des Oeufs frais pochez au beurre roux, comme il est marqué ci-devant, que vous

appropriez proprement tout autour avec le coûteau. Voyez que vôtre ragoût de laituë soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat, & arrangez vos Oeufs pochez par-dessus; & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors d'œuvres.

Oeufs au Celery.

Prenez trois à quatre pieds de Celery; faites-les cuire à demi dans une eau blanche, qui se fait avec de l'eau, de la farine, du beurre & du sel; étant cuits, retirez-les, & mettez-les égouter; coupez-les par morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un peu de coulis clair de Poisson, & le mettez mitonner pendant une demi-heure, & l'achevez de lier avec un coulis d'Ecrevices, & un petit morceau de beurre gros comme une noix, en le remuant toûjours sur le feu. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & y mettez un peu de vinaigre, & le dressez dans un plat, & y mettez vos Oeufs pochez par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Lorsque l'on ne veut pas se servir d'Oeufs pochez, on peut se servir d'œufs durs, que vous pelez, & choisissez les

mieux

mieux faits, & les coupez par moitié : Vôtre ragoût de legume étant au fond de vôtre plat, vous garniſſez de vos Oeufs, qui ſont coupez par la moitié, le tour de vôtre plat, & les ſervez pour Entrée, ou Hors d'œuvres.

Vous les ſervez de même avec un ragoût de chicorée ou de laituës.

Oeufs aux Ecrevices.

Faites un ragoût de queuës d'Ecrevices, avec des truffes & des champignons, quelques cûs d'artichaux coupez par morceaux, & les paſſez dans une caſſerole, avec un peu de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poiſſon, & l'aſſaiſonnez de poivre & de ſel, & d'un bouquet de fines herbes, laiſſez-le mitonner pendant un quart-d'heure : étant cuit, dégraiſſez-le bien, & liez-le d'un coulis d'Ecrevices. Pochez une dixaine d'Oeufs frais à l'eau boüillante, & les parez bien ; dreſſez-les dans un plat proprement. Voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, & jettez-le ſur vos Oeufs, & les ſervez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Oeufs aux Ecrevices pour Entremets en maigre.

Prenez une petite cuillerée de boüillon de Poisson, avec une petite croûte de pain, un champignon, un peu de persil, une ciboule entiere; & vous faites mitonner le tout ensemble; vous le retirez de dessus le feu, & y mettez du coulis d'Ecrevices, selon la grandeur du plat que vous voulez faire: mettez un plat sur une table, avec une étamine, & y mettez six jaunes d'Oeufs frais, & passez vôtre coulis avec vos Oeufs dans vôtre étamine deux ou trois fois; mettez un plat d'argent sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle de tourtiere garni de feu: ayez soin de lever de temps en temps le couvercle, pour voir quand ils sont pris; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Ecrevices en gras pour Entremets.

Prenez moitié jus de Veau, & moitié coulis de Veau & Jambon clair; le tout selon la quantité que vous voulez faire,

n'en prenant que la moitié, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'un peu de muſcade, & y mettre l'autre moitié de ce qu'il faut pour emplir le plat de coulis d'Ecrevices, & y délayez huit jaunes d'œufs frais, & les paſſez à l'étamine : Mettez un plat ſur des cendres chaudes, vuidez vos Oeufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu, & de temps en temps, regardez s'ils ſont pris ; lorſqu'ils ſont pris, ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Truffes.

Vous faites un ragoût de Truffes vertes de cette maniere : Vos truffes étant pelées, vous les coupez par tranches, & les paſſez dans une caſſerole, avec un peu de beurre, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner un quart-d'heure à petit feu, & les dégraiſſez & les liez d'un coulis de Poiſſon Vos Oeufs étant pochez au beurre roux, vous les nettoyez bien proprement tout autour, & les dreſſez dans un plat, & jettez vôtre ragoût de Truffes par-deſſus ; & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait de même des Oeufs pochez,

avec un ragoût de champignons ; une autre fois avec un ragoût de mouſſerons, & une autre fois avec un ragoût de morilles.

Salades d'Oeufs.

On la fait avec anchois, capres, fenoüil, laituës, betteraves, pourpier & cerfeüil, le tout chacun en ſon particulier, & bien aſſaiſonné.

Il y a encore beaucoup d'autres ſortes d'Oeufs qu'il ſuffira de ſpecifier ; comme Oeufs à la ciboulette & aux fines herbes.

Oeufs pochez, à la ſauſſe Robert.

Oeufs au lait.

Oeufs au miroir.

Oeufs à la ſauſſe verte, tout entiers.

Oeufs en hachis, paſſez avec fines herbes, & garnis de petites boulettes d'Oeufs frits.

Oeufs au fromage râpé.

Oeufs frits empâtez.

Oeufs au beurre roux à la poële.

Oeufs pochez à l'eau, au beurre lié.

Oeufs pochez au ſucre.

Oeufs aux anchois.

Oeufs à l'ozeille, &c.

Oeufs falsifiez ou artificiels.

En Carême, & principalement le jour du Vendredy-Saint, on peut servir des Oeufs falsifiez de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait, & faites-le cuire dans un terrine ou casserole, remuant toûjours avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine. Tirez en la troisiéme partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crême de ris, & un peu de safran. Etant épaissi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toûjours tiedes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'Oeufs, que vous aurez ouverts, après les avoir lavées & les couronnes aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crême d'amande, ou de crême de lait sans cuire, & eau de fleur d'orange. Servez sur une serviette fressée: ce sera des *Oeufs molets artificiels.*

Pour les autres sortes, mêlez d'abord avec vôtre lait de la fleur de farine ou amidon, & faites-en comme une crême pâticiere sans Oeufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenez-en de même une

partie pour faire les jaunes, y ajoûtant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & moüillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entieres; & vôtre crême s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle sorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez. Par exemple.

Pour des *Oeufs farcis*; après avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & creusez chaque moitié avec une cuilliere d'argent, pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant; les dressant de même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe*; après les avoir fendu & vuidé de même, remplissez-les des jaunes, & les coupez encore en quartiers; puis vous les farinerez & frirez en grande friture. Les ayant dressez sur une assiette, vous y ferez une sausse avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits & hachez, sel, poivre, muscade & vinaigre rosat; & garnirez de pain frit, persil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait*; prenez du lait cuit & de la crême d'amande, & dé-

layez-y de la marmelade d'abricots : mettez le tout avec beurre dans une aſſiette ſur petit feu, & enſuite la compoſition de vos Oeufs ; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu, pour luy faire prendre couleur, comme à un flan de lait. Servez avec fleur d'orange & ſucre.

Les *Oeufs au miroir* ſe font de cette maniere. Rempliſſez de vôtre crême le fond d'une aſſiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu, faites dix ou douze places avec une cuilliere, & rempliſſez-les des jaunes artificiels ; enſuite faites ſauſſe avec beurre lié, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade, & un filet de vinaigre, ou ſans cela ; & quand vous voudrez ſervir, mettez-la ſur vos Oeufs tout chaud ; & ainſi de beaucoup d'autres manieres.

Omelette au ſucre.

Foüetez une douzaine de blancs d'Oeufs, & y mettez les jaunes ; après hachez-y de l'ecorce de citron bien menu : il y faut mettre un peu de crême de lait, & du ſel. Le tout bien battu enſemble, fai-

tes vôtre Omelette. Avant que de la verser sur son plat, il la faut sucrer dans la même poële; & la tourner en la dressant, du côté qu'elle sera colorée : il faut avoir renversé l'assiette sur laquelle vous la mettrez. Ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite; & tout d'un temps, glacez-la avec la péle du feu bien rouge; étant glacée, servez chaudement.

Omelette de féves vertes, & autres choses à la crême.

Il faut prendre les féves, en ôter la peau, & les sortir de l'écorce, & les passer ensuite avec un peu de bon beurre, un brin de persil & de ciboule. Après il faut y mettre un peu de crême de lait, l'assaisonner doucement, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crême, & salez-la à discretion. Etant faite, dressez-la sur son plat; liez les féves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & versez-les sur l'Omelette qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes, des champignons à la crême.

Des Moufferons & Morilles à la crême.
Des petits Pois à la crême.
Des pointes d'Afperges à la crême.
Des cûs d'Artichaux à la crême.

Il faut que le tout foit coupé par petites tranches. On en peut faire auffi,

Des Truffes blanches à la crême.
Des Truffes noires de même.
Des Epinars à la crême.
De l'Ozeille à la crême, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient de dire vous fervira pour mafquer une infinité d'Omelettes; & auffi ces petites fauffes à la crême vous peuvent fervir pour Entremets.

Il faut obferver qu'à chaque Omelette differente, il faut y hacher du ragoût dedans avant de la faire.

Omelette de Jambon.

Prenez du Jambon cuit, rien que le maigre; hachez-le : caffez huit Oeufs, affaifonnez-les d'un peu de fel, de poivre, perfil haché, & y mettez la moitié de vôtre Jambon haché, & une cuillerée d'argent de crême, le tout bien battu enfemble, faites vôtre Omelette, & dreffez-la dans un plat, & qu'elle ne dé-

borde point le fond du plat. Du reste de vôtre Jambon haché, faites-en un cordon tout autour : Ayez tout prêt un Saingaraz. La maniere de le faire est marquée ci-devant. Jettez-en le jus sur vôtre Omelette, & servez-la chaudement pour Entremets.

Omelette de roignons de Veau.

Prenez un roignon de Veau avec sa graisse cuite, hachez-le bien avec du persil : Prenez huit à dix œufs, cassez-les dans une casserole, & les assaisonnez d'un peu de sel, & y mettez vôtre roignon haché, & trois à quatre cuillerées d'argent de crême, & un peu de sucre. Faites vôtre Omelette avec bon beurre ; vous la dressez dans un plat, & la sucrez, & la glacez avec la péle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette Robert.

Prenez dix-huit Oeufs, battez-en à part les blancs, & y mêlez les jaunes avec quelques biscuits d'amandes ameres, & de l'écorce de citron verd haché, avec un peu de crême, & du sucre en poudre :

Prenez une bonne poële, avec de bon beurre : foüettez toûjours vôtre Omelette, & la vuidez dans la poële, & la remuez toûjours ſur le feu ; & lorſque vous voyez qu'elle a une belle couleur par-deſſous, vous la retournez pour qu'elle cuiſe des deux côtez. Voyez qu'elle ait une belle couleur, la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Noaille.

Prenez une chopine de lait ; mettez dans une caſſerole une cuillerée d'argent de farine de ris, un peu de ſel ; délayez avec une goute de lait cette farine, & y mettez huit jaunes d'œufs frais, & les délayez bien avec le reſte de la chopine de lait ; ajoutez-y un demi-ſeptier de crême douce, y mettez un morceau de canelle en bâton, & du ſucre à proportion, & les faites cuire ſur un fourneau, en les remuant toûjours, juſques à ce que cela commence à boüillir, & le retirez, & le mettez refroidir ; hachez-y de l'écorce de citron verd confite avec des biſcuits d'amandes ameres, & d'autres biſcuits, un peu de fleur d'orange ; mêlez

le tout avec vôtre crême, & ôtez-en le bâton de canelle : Prenez dix-huit œufs frais ; foüettez les blancs comme pour des meringues, & y remettez douze jaunes d'œufs, en les foüettant toûjours, & y vuidez la crême qui est préparée, & mêlez bien le tout ensemble : Frottez une poupetoniere ou une casserole de bon beurre par tout, & y vuidez vôtre Omelette, & la mettez au four ; lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat, & la servez chaudement pour Entremets : l'on peut la glacer si l'on veut avec du sucre, & la péle rouge.

Omelette à la moëlle.

Prenez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes ameres, pelez-les, & les pilez en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleur d'orange, de peur qu'elle ne tourne : Etant pilées, ajoûtez-y de l'écorce de citron verd hachée, quelques confitures séches, comme abricots, pommes, & autres ; & y mettez gros comme le poing de moëlle de Bœuf, le tout repilé bien ensemble, & le délayez bien avec un demi-septier de crême de lait pour le rendre

liquide ; prenez dix-huit Oeufs frais ; foüettez-en les blancs, & y remettez les jaunes avec la pâte d'amandes & de moëlle de Bœuf pilée ; mêlez bien le tout ensemble, & y mettez un peu de sel : frottez une poupetoniere, ou une casserole de bon beurre, & y vuidez vôtre Omelette, & la mettez cuire au four ; étant cuite, vous la dressez en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre en poudre, & la péle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette roulée.

Avez des petites croûtes de pain bien séches, de la grandeur d'une petite piece, un peu de persil haché, de la ciboule & des champignons. Battez dix-huit ou deux douzaines d'Oeufs, & y mettez la moitié d'un demi-septier de crême, du sel, un peu de poivre ; battez vos Oeufs, & y mettez un peu de persil haché ; mettez de bon beurre dans vôtre poële, faites-le fondre sur un feu clair ; mettez-y un peu de ciboules, & vos champignons cuire ; ensuite mettez vos croûtons de pain, & un tiers de vos Oeufs battus, & la remuez toûjours sur le feu ; étant cuite & de belle couleur,

vous la roulez par un bout jusqu'à l'autre, & la dressez dans un petit plat : vous en faites trois de même, pour garnir un petit plat, & les servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huitres.

Prenez des Huitres ; étant écaillées, faites-les blanchir dans leur eau, nettoyez-les proprement une à une, & les mettez sur une assiette ; passez les deux tiers de vos Huitres dans une casserole avec un peu de beurre, & les moüillez d'un peu de leur eau, & un peu de coulis, & y mettez un peu de poivre. Voyez que l'Huitre ne cuise pas trop, & que le ragoût soit d'un bon goût. Cassez huit Oeufs, assaisonnez-les d'un peu de sel, de persil haché : ayez des petits croûtons de pain de la grandeur d'une petite piece ; donnez trois à quatre coups de coûteau au tiers des Huitres qui vous restent, & les mettez dans vos Oeufs, avec un peu de crême ; battez le tout ensemble : mettez du beurre dans une poële ; étant fondu, vuidez-y vôtre Omelette, & la remettez sur le feu & la remuez toûjours : vôtre Omelette

étant cuite, vous la repliez & la rendez de la même grandeur du fond de vôtre plat, vous la renversez sur une assiette, & dans le moment vous la dressez dans le plat que vous voulez la servir : Vôtre ragoût étant chaud, vous faites un cordon autour de l'Omelette des Huitres, & y jettez par-dessus le jus, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Ecrevices.

Faites un ragoût des queuës d'Ecrevices, de champignons & des truffes vertes. On trouvera la maniere de le faire à la lettre R. Vôtre ragoût étant fait, prenez-en le tiers, faites-le hacher : cassez huit Oeufs, & y mettez un peu de crême & du persil haché ; battez le tout ensemble ; mettez du beurre dans une poële, & faites vôtre Omelette ; étant cuite, repliez-la de la grandeur du fond de vôtre plat ; renversez la sur une assiette, & la dressez en même temps dans le plat que vous voulez la servir. Voyez que vôtre ragoût soit chaud, & qu'il soit d'un bon goût ; jettez-le sur vôtre Omelette, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette en galantine.

Il faut pour cet effet faire six differens ragoûts, un de Jambon coupé en petits dez, l'autre de truffes, l'autre de foyes gras coupez en dez, avec quelques garnitures; l'autre de champignons, l'autre de mousserons, & l'autre de ris-de-veau coupez en dez, avec quelques garnitures. Voilà la maniere de faire celuy de ris-de-veau : vos ris-de-veau étant coupez en dez, avec un peu de champignons, passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un peu de jus, & les laissez mitonner pendant un quart-d'heure, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Vous passez les autres ragoûts de même, chacun dans une casserole; étant tout prêts, vous tirez un tiers du ragoût de chacun, que vous hachez en particulier. Vous faites six Omelettes de huit œufs chacune, dans six plats, & y mettez dans chacune leur different ragoût haché, avec un peu de persil haché, un peu de crême douce, & des petits croûtons de pain; vous les battez toutes; vous mettrez chauffer vos six

ragoûts. Voyez qu'ils ſoient d'un bon goût, & qu'ils n'ayent point la ſauſſe longue. On ſert ordinairement cette Omelette dans une terrine ; l'on peut la ſervir de même dans un plat, & vous mettez la poële ſur le feu, avec de bon beurre, & vous faites une de vos Omelettes ; étant cuite, vous la renverſez dans un plat, & la dreſſez proprement dans vôtre terrine ; vous verſez par-deſſus le ragoût, duquel il y en a de haché dedans : vous faites une autre Omelette ; étant cuite, vous la renverſez ſur une aſſiette, & la dreſſez ſur l'autre, & y jettez le ragoût par-deſſus, de même que celuy qui eſt haché dans l'Omelette : vous continuez de faire les autres de même, en les renverſant les unes ſur les autres, avec leur ragoût different ; étant fini, vous la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette au ſang.

Prenez quinze Oeufs frais ; battez-en les blancs, & y remettez les jaunes : Ayez le ſang de dix à douze Pigeons, que vous paſſez au travers d'un tamis, & le mettez dans l'Omelette, & la

foüettez, & y mettez un peu de sel & de poivre ; & pendant que vous la foüettez, mettez-y un bon quarteron de bon beurre coupé par petits morceaux, avec quatre à cinq cuillerées d'argent de crême douce : mettez un autre quarteron & plus de bon beurre frais dans une poële : faites un feu clair, & mettez vôtre poële sur le feu ; vôtre beurre étant fondu, vuidez-y vôtre Omelette, & tournez-la toûjours sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit cuite, & retournez-la dans la poële, afin qu'elle cuise des deux côtez : dressez-la dans un plat, & servez-la chaudement pour Entremets.

Omelette farcie.

Prenez un estomac de Poule rôtie, ou autre volaille, & coupez-le en dez, des champignons en dez, du Jambon cuit en dez, des foyes gras, des truffes, & autres garnitures, le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette ; & avant que de la dresser sur son plat, mettez tout contre une mie de pain, ou de la croûte ; après versez dans la même poële vôtre ragoût, & dressez vôtre Omelette sur son plat avec adresse. En servant,

arroſez-la d'un peu de jus, & ſervez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute ſorte de ragoût, ſans qu'il ſoit neceſſaire d'en dire ici davantage : comme roignons de Veau cuits, foyes de Lapin ou de Levreaux, ris-de-veau, foyes gras, &c. auſſi-bien qu'en maigre, d'une farce de Poiſſons, de laitances de Carpes, & farce d'herbes bien nourrie.

O I L.

Eſt un grand Potage que l'on peut ſervir en maigre, auſſi-bien qu'en gras. Voici premierement pour ce dernier.

Oil en gras.

Prenez toutes ſortes de bonne viande ; ſçavoir, Bœuf de cimier, roüelle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, Cailles, un morceau de Jambon crud, des Saucisses & un Cervelat : le tout paſſé au roux, vous empotez chaque choſe ſuivant ce qu'il faut de temps pour cuire, & vous faites une liaiſon de vôtre roux que vous mettez enſemble. Après l'avoir bien écumé, vous l'aſſaiſonnerez de ſel, clous,

poivre, muſcade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thim & baſilic, enveloppé dans un linge. Enſuite on y ajoûte toutes ſortes d'herbages & racines bien blanchies, ſelon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racines de perſil, choux, navets & autres par paquets. Il faut avoir des cuvettes, marmites d'argent, ou autre baſſin propre à cela; & vôtre Potage étant bien conſommé, vous rompez des croûtes par morceaux, & les faites mitonner du même boüillon bien dégraiſſé & de bon goût. Etant mitonné, avant que de ſervir, vous y mettez encore beaucoup de boüillon, toûjours bien dégraiſſé; vous dreſſez vos volailles & autres viandes, & vous garniſſez des racines ſi vous n'avez qu'un baſſin: ſinon vous ſervez ſans racines, mettant la cuvette ſur un plat d'argent, & une cuilliere à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puiſe de la ſoupe, quand l'Oil eſt ſur la table.

Autre maniere d'Oil en gras.

Prenez huit à dix livres de tranches de Bœuf, du côté du cimier, avec un quar-

tier de Mouton bien dégraiſſé, & deux noix de Veau; mettez le tout à la broche, & le faites cuire à demi; & enſuite, retirez-le, & l'empotez dans une marmite de la grandeur qu'il faut pour vôtre pot à Oil, & la rempliſſez d'eau, & la mettez devant le feu, & la faites boüillir à petit feu, & l'écumez pendant une à deux heures, en la dégraiſſant toûjours, & la couvrez, & la laiſſez aller à petit feu: mettez une Dinde à la broche, un Chapon & un Canard, une couple de Perdrix à fumé: étant preſque cuits, retirez-les, & mettez-les dans vôtre marmite, & la faites toûjours aller doucement, aſſaiſonnez de ſel, & un petit ſachet, qui eſt de mettre dans un morceau de linge un morceau de poivre long, ſix à huit clous, une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muſcade, un peu de baſilic, une gouſſe d'ail; pliez le tout dans vôtre linge, & le mettez dans vôtre marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carottes, & un de panais, racines de perſil, navets, un paquet de porreaux; l'on peut y mettre ſi l'on veut quelques choux, & quelques pois d'Eſpagne: Recouvrez vôtre marmite, & la laiſſez boüillir ſept à huit

heures à petit feu ; il faut prendre une livre & demie de Jambon maigre, & le couper par tranches, & en garnir le fond d'une casserole, & la couvrir, & la faire suer sur un fourneau, comme un jus de Veau ; étant un peu attaché, moüillez-le de vôtre boüillon, & détachez-le, & le vuidez dans la marmite : vôtre Oil étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût : retirez vôtre marmite de devant le feu, & laissez-la reposer pendant un quart-d'heure ; passez vôtre boüillon dans un tamis, & le dégraissez bien ; mitonnez de ce boüillon des croûtes, selon la quantité qu'il en faut ; ensuite dressez vos croûtes dans un pot à Oil, y mettez du boüillon la quantité qu'il en faut, & le servez chaudement.

Voyez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

Oil en maigre.

Prenez de bon boüillon de purée ou moitié poisson : empotez y toutes les racines ci-dessus, & faites-les cuire bien à propos. Dressez vôtre Oil, un pain de profitrolle au milieu, & garnissez des racines.

On peut auſſi ſervir un Oil de racines & autres légumes à l'huile pour le Vendredi-Saint.

O L I V E S.

Sont des fruits dont la Provence eſt fort abondante ; on nous les apporte confites en eau & en ſel. Elles ſervent ordinairement en ſalade.

On fait auſſi des Entrées de Poulardes, Becaſſes, Perdrix, Sarcelles, Canards & autres gibiers aux Olives. Les unes & les autres ſe font de la même maniere ; ainſi il ſuffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Entrée de Poulardes aux Olives.

Il faut avoir des Poulardes bien tendres, bien retrouſſées, & les faire rôtir, une bonne barde de lard ſur l'eſtomac. Durant qu'elles cuiſent, faites le ragoût, composé d'un petit brin de perſil & de ciboule haché, & paſſé avec un peu de lard & de farine. Etant paſſé, mettez-y deux cuillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un

anchois, des olives, une goute d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : Pour lier la ſauſſe, ajoûtez-y du bon coulis, le tout bien aſſaiſonné & bien dégraiſſé. Prenez les Poulardes rôties ; & coupez les jambes à la jointure, & ficelez aux aîles, aux cuiſſes & à l'eſtomac, écraſez-les un peu, & les mettez enſuite dans la ſauſſe. Un peu auparavant que de ſervir, dreſſez les Poulardes dans un plat, le ragoût par-deſſus, preſſez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement.

Autre Poularde aux Olives farcies.

Prenez une Poularde bien fine, habillez-la, paſſez vôtre doigt entre la peau & la chair, & ôtez-en l'eſtomac, que vous deſoſſez, & prenez la chair pour faire une petite farce, dont voici la maniere : Mettez vos blancs de Poularde ſur la table avec du lard blanchi, un peu de graiſſe de Bœuf, du perſil haché, de la ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds, aſſaiſonné de poivre, de ſel, fines herbes, fines épices, le tout bien haché enſemble, & pilé dans le mortier : enſuite farciſſez

ciſſez vôtre Poularde de cette farce, en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos dedans, & la couſez par les deux bouts, & la ficelez. Garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de vôtre Poularde, de tranches de Bœuf ou de Veau battu, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, fines épices, carottes & oignons; & y mettez vôtre Poularde, l'eſtomac en bas, & l'aſſaiſonnez & la couvrez de même que deſſous: Couvrez vôtre marmite, & la mettez cuire, feu deſſus & deſſous: Prenez trois à quatre douzaines d'Olives, pelez-les comme qui peleroit une petite poire; & prenez garde que la peau ne ſe caſſe: prenez de la farce de la groſſeur du noyau, & y remettez la pelure de l'Olive par-deſſus en la ſerrant. Ayant fini de farcir toutes vos Olives, faites boüillir de l'eau dans une caſſerole, & y mettez vos Olives, faire un boüillon, & les retirez dedans l'eau ſur le champ, & les mettez dans une caſſerole, avec de l'eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu; vôtre Poularde étant cuite, retirez-la, & la déficelez, la dreſſez proprement dans un plat. Voyez que vôtre ragoût d'Olives ſoit d'un bon

goût, & qu'il y ait de la pointe ; jettez-le deſſus vôtre Poularde, & la ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait de même les Chapons, Poulets, Perdrix, Canards, Sarcelles, Ramereaux, Becaſſes & Cailles.

L'on ſert auſſi ces Entrées farcies à la broche, aux Olives ; c'eſt-à-dire, la Poularde étant farcie, on la barde deſſus & deſſous, on l'embroche, & on la plie d'une feüille de papier ; étant cuite, vous la dreſſez dans un plat proprement, & jettez deſſus vôtre ragoût d'Olives farcies, & la ſervez chaudement pour Entrée. L'on fait de même les autres volailles & gibier.

OREILLES.

Oreilles de Veau farcies.

On ſert en Entremets des Oreilles de Veau farcies. Pour cela prenez des Oreilles entieres, échaudez-les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui ſoit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-

Menehout. Etant cuites, déficelez-les proprement, que la farce ne ſorte, & les roulez dans des œufs foüettez legerement : panez-les en même temps, & faites-les frire dans du ſain-doux, comme les croquets; garniſſez de perſil frit.

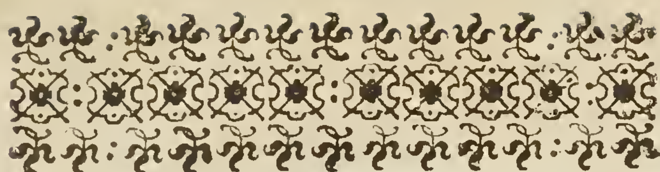
Oreilles de Cochon.

Les Oreilles étant bien échaudées, garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de Veau, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, clous, coriandre pilez, un bâton de canelle entier, feüilles de laurier, baſilic, oignons, tranches de citron verd, perſil, ciboule, & arrangez les Oreilles de Cochon, & aſſaiſonnez-les de même que deſſous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & y mettez de l'eau, qu'elle baigne, avec chopine de vin blanc. Faites fondre une livre & demie de panne, que vous y mettez : couvrez vôtre marmite & mettez-la cuire à petit feu ; étant cuites, voyez qu'elles ſoient d'un bon goût, & les laiſſez refroidir dans leur aſſaiſonnement ; enſuite retirez-les, & en panez une partie, comme des pieds de Cochon, & les faites

griller, & les servez sur une serviette blanche pour Entremets.

Celles qui ne sont point panées, vous les coupez par petites tranches, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, du persil & de la ciboule hachée ; étant passées, moüillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu : dégraissez-les bien, & liez-les d'un bon coulis de Veau & de Jambon, & y mettez un peu de moutarde, & un peu de vinaigre. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le servez chaudement pour Entremets.

Fin du premier Tome.



TABLE

DES METS

contenus dans ce premier Volume.

A.

Blanc-manger :

C.

D

E

F.

G.

H.

I.

L.

M.

&

O

Fin de la Table du premier Volume.

[illegible]
[illegible]

[illegible]